

BOISSONS FRAICHES

Eaux

San Benedetto plate 1l	3€50
San Benedetto gazeuse 1l	4€



Jus de fruits bio 25cl

Orange, ananas, ACE, pomme, tomate, abricot, raisin	4€50
---	------

Sodas

Coca cola, Coca cola sans sucre, Perrier 33cl	4€
Orangina, Schweppes agrumes, Ice Tea 25cl	4€



Schorle (pétillant de pomme) : nature, cassis, framboise, gingembre 33cl	4€90
--	------

Sirops et limonade 25cl

Sirop à l'eau	au choix : banane/kiwi, citron, concombre, fraise,	2€
Diabolo	grenadine, hibiscus, menthe, pêche, pomme, violette	3€
Limonade		2€50

Thés glacés 25cl

Thé Blanc - Concombre*	Thé Pêche - Concombre	3€
Thé Blanc - Pomme*	Thé Framboise - Hibiscus	

* peu de sucre

BIÈRES, CIDRE

Pression

	25cl / 50cl
Eurélienne blonde	4€ / 7€
Tigre Bock IPA	4€90 / 9€
Bière du moment	Voir ardoise

Bouteille, 33cl

Eurélienne fruits rouges	6€
A découvrir : Brasserie Bacquet, bières de garde pur malt artisanales haut de gamme brassées à Maintenon	
Cocon, blanche	7€
Juste toi et moi, blonde	7€
Magnitude absolue, ambrée	7€
Fausse fourrure, brune	7€



Cidre bio, 33cl	6€
-----------------	----

BOISSONS CHAUDES



Café

Espresso / Décaféiné	1€80
Allongé / Noisette	2€
Double / Crème	2€60
Cappuccino	3€50
Latte caramel macchiato	4€40

Thé, Infusion

4€

Chocolat chaud

3€90

SUIVEZ-NOUS

Et laissez-nous un avis



LA CARTE



Cuisine maison et produits frais



MENU DU JOUR

Uniquement le midi en semaine

Plat du jour	15€
Entrée du jour	6€
Dessert du jour	6€

Entrée + plat ou plat + dessert	19€
--	------------

Entrée, plat, dessert	24€
------------------------------	------------

MENU ENFANT

Plat au choix	8€
Poulet pané ou steak végété + frites	

Dessert	4€
Demi moelleux chocolat ou 2 boules de glace	

Sirop ou diabolo	2€
Parfums sur la carte des boissons	

Menu complet	12€
---------------------	------------

SUR LE POUCE OU À PARTAGER

	solo / duo / 1m
Planche charcuterie	10€ / 19€ / 68€
Assortiment de charcuteries du moment	

Planche fromage	10€ / 19€ / 68€
Assortiment de fromages du moment	

Planche mixte	10€ / 19€ / 68€
Mix charcuterie et fromage	

A emporter

Sandwichs
Portion de frites
Desserts maison et cookies

Voir ardoise

ENTREES / SALADES

Entrée du jour	Voir ardoise	6€
		petit / grand
Croque Monsieur		7€ / 12€
Salade de chèvre chaud rôti au miel		8€ / 14€
Salade, tomates, crottins de Chavignol, croutons		
Salade César		8€ / 14€
Salade, poulet pané, œuf dur, parmesan, tomates, croûtons, sauce césar maison		

PLATS

Plat du jour	Voir ardoise	15€
Tartare de saumon		16€
Saumon cru, citron, crème aux herbes, échalotes		
Bavette d'aloyau		18€

BURGERS 'SIGNATURE' DE JO

BIG GRI' BEACH	17€
Bun brioché, steak haché, poitrine de porc, cheddar façon Welsh, salade iceberg, sauce Big Gri'beach, pickles de concombre, muesli pop-corn et oignons doux	
GREEK FREAK (végé)	17€50
Bun, galette de falafel, tomme de brebis, mélange roquette coriandre et persil plat, sauce 'Greek Connection, pickles de fenouil, tomates séchées et oignons rouges	

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison et salade
Demandez notre mayonnaise maison

DESSERTS

Dessert du jour	Voir ardoise	6€
Crème brûlée vanille		8€
Moelleux au chocolat		7€
Café gourmand		10€
Echantillons de nos desserts Thé gourmand : supplément 2€		

VINS

Rouges	12cl / 75cl
Cheverny, AOP, domaine Pascal Bellier	5€50/ 19€
Côte du Rhône, AOP, Parallèle 45	7€ / 23€
Chinon, AOP, Petit Chemin	23€
Blaye côtes de Bordeaux, AOP, Château le Grand Fort	17€
Rosés	
Cheverny, AOP, domaine Pascal Bellier	5€50/ 19€
Chinon, AOP, domaine Plouzeau	7€ / 23€
Blancs	
Côtes de Gascogne, AOP, Colombelle Charmes doux	6€ / 21€
Reuilly, AOP, Denis Jamin les Coignons	7€50/ 24€

Vin du moment

Voir ardoise au bar

AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée