

## 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€
<b>A découvrir : Brasserie Bacquet, bières de garde pur malt artisanales haut de gamme brassées à Maintenon</b>	
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

<b>Plat du jour</b>	<b>15€</b>
Entrée du jour	6€
Dessert du jour	6€

<b>Entrée + plat ou plat + dessert</b>	<b>19€</b>
--	------------

<b>Entrée, plat, dessert</b>	<b>24€</b>
------------------------------	------------

## MENU ENFANT

<b>Plat au choix</b>	<b>8€</b>
Poulet pané ou steak végété + frites	

<b>Dessert</b>	<b>4€</b>
Demi moelleux chocolat ou 2 boules de glace	

<b>Sirop ou diabolo</b>	<b>2€</b>
Parfums sur la carte des boissons	

<b>Menu complet</b>	<b>12€</b>
---------------------	------------

## SUR LE POUCE OU À PARTAGER

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

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

<b>Planche mixte</b>	<b>10€ / 19€ / 68€</b>
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

<b>BIG GRI' BEACH</b>	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	
<b>GREEK FREAK (végé)</b>	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

<b>Rouges</b>	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€
<b>Rosés</b>	
Cheverny, AOP, domaine Pascal Bellier	5€50/ 19€
Chinon, AOP, domaine Plouzeau	7€ / 23€
<b>Blancs</b>	
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