

le Café du Village



ENTRÉES	ŒUFS MIMOSA, SALADE VERTE	9. ⁰⁰
	ESCARGOTS EN FICELLE DE PAIN	12. ⁰⁰
	SAUMON GRAVLAX	12. ⁰⁰
SALADES	SALADE SAINT-MARCELLIN	18. ⁰⁰
	<i>Salade verte, fromage sur toasts, jambon cru</i>	
	SALADE THAÏ AU POULET	19. ⁰⁰
<i>Julienne de légumes croquants, salade, filet de poulet mariné, herbes fraîches</i>		
POKE BOWL	19. ⁰⁰	
<i>Quinoa, poisson du moment, guacamole, crudités, edamame, sauce ponzu</i>		
GRILLADES	ANDOUILLETTE - Maison Fillière	20. ⁰⁰
	<i>Servie avec frites et salade</i>	
	ENTRECÔTE	23. ⁰⁰
	<i>Servie avec frites et salade</i>	
	FILET DE BŒUF	26. ⁰⁰
	<i>Servi avec frites et salade</i>	
MAGRET DE CANARD	27. ⁰⁰	
<i>Sauce miel et thym, servi avec gratin dauphinois</i>		
SAUCE: Cèpe, poivre, moutarde, Roquefort	2. ⁰⁰	
PLATS	BURGER DU VILLAGE	20. ⁰⁰
	<i>Pain boulanger, sauce aux cèpes, steak haché, emmental, nappage poivron/tabasco, servi avec frites et salade</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	20. ⁰⁰	
<i>Préparé par nos soins, servi avec frites et salade</i>		
POISSONS	TENTACULE DE POULPE EN PESILLADE	26. ⁰⁰
	<i>servi avec frites et salade</i>	
	BURGER DE LA MER	21. ⁰⁰
	<i>Pain au citron confit, tranche d'espardon, sauce tartare maison, salade, tomate, oignon, servi avec frites et salade</i>	
ESPADON À LA PLANCHA	21. ⁰⁰	
<i>Sauce vierge, servi avec riz et légumes</i>		
TATAKI DE THON	23. ⁰⁰	
<i>Salade japonaise et riz parfumé</i>		
DESSERTS	100 % MAISON - VOIR NOS ARDOISES	

FORMULE DU JOUR

20.⁰⁰

**PLAT DU JOUR
+ DESSERT AU CHOIX
+ CAFÉ**

SUGGESTIONS SUR ARDOISES

MENU ENFANT (-10 ans)

12.⁰⁰

Sirop

Nuggets & frites maison

ou Pâtes bolognaise

Petit crémeux chocolat

ou 1 boule glace

COCKTAILS SIGNATURES • 10⁰⁰

BORÉALIS • Détox 18 cl • 8°

Vodka • Citron vert - Concombre
Menthe - Poivre blanc - Eau pétillante

VOD'KALYPSO • Fruité 18 cl • 8°

Vodka • Orange - Grenade - Ananas
Baie de Passion - Amande

EXPRESSO MARTINI • Détox 11 cl • 13°

Vodka • Café - Noix de Macadamia
Vanille de Madagascar

VÉGÉTAL STREAM • Détox 21 cl • 8°

Rhum • Citron vert - Concombre - Menthe
Poivre blanc - Eau pétillante

SPICE ROAD • Épicé 20 cl • 12°

Rhum • Gingembre - Fleur d'oranger
Miel - Citron - Eau pétillante

BOHEMIAN • Floral 14 cl • 12°

RASPBERRY

Rhum • Pamplemousse - Framboise
Fleur de Sakura - Elderflower

D^R PINEAPPLE • Fruité 18 cl • 10°

Rhum • Baie de Passion - Grenade
Ananas - Orange - Amande

GAO • Fruité 18 cl • 10°

Gin • Orange - Baie de Passion - Grenade
Ananas - Amande

BACKSTAGE • Torréfié 13 cl • 11°

Cognac • Café - Noix de Macadamia
Vanille de Madagascar

CARMEN • Floral 18 cl • 9°

Cognac • Framboise - Pamplemousse
Fleur de Sakura - Eau pétillante

BORA SALSA • Fruité 18 cl • 8°

Cognac • Baie de Passion - Orange
Grenade - Ananas - Amande

MOJITO • Le classique 18 cl • 12°

Rhum • Menthe - Citron vert
Sucre - Eau gazeuse

MOCKTAILS (0% ALCOOL) • 8⁰⁰

ASTRAL • Épicé 20 cl

Gingembre - Citron - Miel
Fleur d'oranger - Eau pétillante

GEISHA SAYS NO! • Floral 13 cl

Framboise - Pamplemousse
Fleur de Sakura - Elderflower

COSMIC GARDEN • Détox 13 cl

Citron vert - Concombre - Menthe
Poivre blanc - Eau pétillante

CALICO JACK • Fruité 20 cl

Orange - Grenade - Ananas
Baie de Passion - Amande

VIRGIN EXPRESSO • Torréfié 18 cl

Café - Noix de Macadamia
Lait - Vanille de Madagascar

MOJITO • Le classique 20 cl

Menthe - Citron vert - Sucre - Eau gazeuse

**Découvrez
notre belle sélection
des vins au verre**

Prix nets en euros - Service compris.

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs
(règlement UE n° 1169/2011),
dont la liste est à disposition sur votre demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
consommez avec modération.

BIÈRES À LA PRESSION

Jupiler 25 cl 3.⁸⁰

blonde 50 cl 7.⁶⁰

Maredsous 25 cl 4.⁸⁰

50 cl 9.⁶⁰

L'Amista (Bio) 25 cl 5.⁰⁰

blanche artisanale 50 cl 10.⁰⁰

Picon 25 cl 4.⁸⁰

50 cl 9.⁶⁰

BIÈRES BOUTEILLES

Duvel 33 cl. . 6.⁰⁰

Corona 33 cl. . 6.⁰⁰

Jupiler sans alcool 25 cl. . 5.⁵⁰

CIDRE BIO

Alain Millat - Cuvée Juliette 33 cl. . 7.⁰⁰

APÉRITIFS

Kir royal 12 cl. 10.⁰⁰

Kir vin blanc 12 cl. . 6.⁰⁰

Mirabelle, Cassis, Griottes

Spritz . 10.⁰⁰

Coupe de champagne 12 cl. . 9.⁰⁰

Pastis, Ricard, Casanis 4 cl. . 3.⁵⁰

Suze, Martini, Campari, Muscat 6 cl. . 6.⁰⁰

Whisky Ballantines 4 cl. . 6.⁰⁰

Jack Daniels 4 cl. . 8.⁰⁰

Gin Bombay Saphir 4 cl. . 8.⁰⁰

Havana Club 4 cl. . 8.⁰⁰

Supplément soda . . 2.⁰⁰

DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados 4 cl. . 6.⁰⁰

Rhum Diplomatico, Secha Silva 4 cl. . 8.⁰⁰

Poire, Mirabelle, Framboise 4 cl. . 9.⁰⁰

Distillerie artisanale « Nusbaumer »

La pulpeuse - Crème de yuzu 6 cl. . 6.⁰⁰

La croqueuse - Crème de pomme

La mentheuse - Crème de menthe

Distillerie artisanale et française 15°

BOISSONS FRAÎCHES

Vittel / San Pellegrino 50 cl. . 4.⁰⁰

100 cl. . 5.⁰⁰

Citron pressé / Orange pressée . . 5.⁰⁰

Thé glacé Monin - Framboise, Rhubarbe . . 4.⁵⁰

Jus de fruits & Nectar PAGO 25 cl. . 4.⁰⁰

ACE, pomme, pamplemousse, orange,
tomate, abricot

Limonade / Orangina 33 cl. . 4.⁰⁰

Ice tea pêche / Coca / Coca zéro / Perrier

Vittel 25 cl. . 4.⁰⁰

Schweppes Tonic ou Agrumes

Sirop à l'eau . . 2.⁵⁰

Menthe, Funblue, Grenadine, Cassis, Kiwi,

Citron, Pac, Gambetta, Orgeat, Pêche, Fraise

Supplément sirop, tranche citron . . 0.²⁰

BOISSONS CHAUDES

Café . . 1.⁸⁰

Double expresso . . 3.⁶⁰

Décaféiné - Café noisette . . 2.⁰⁰

Crème, Chocolat chaud . . 4.⁰⁰

Cappuccino . . 4.⁵⁰

Thé, infusion . . 4.⁰⁰

Supplément lait . . 0.³⁰