

# le Café du Village

## FORMULE DU JOUR

Plat du jour + dessert du jour + café (voir Ardoise)

### MENU 22€

Entrée + plat + dessert (voir ardoise)

### SUGGESTION

Voir Ardoise

### MENU ENFANT 10€

Nuggets & frites maison / Sirop / Glace

## ENTRÉES

**SAUMON GRAVELAX** 9€

*Salmon Gravlax*

**ESCARGOTS EN FICELLE DE PAIN** 10€

*Snails in thin baguette*

**RAVIOLES SAUCE AUX CÈPES** 11€

*Ravioli in mushroom sauce*

**FOIE GRAS MI-CUIT** - origine France 13€

## CÔTÉ JARDIN...

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD** 15€

Salade verte, jambon cru et toasts de Cabecou  
*Green salad, grilled goats cheese on bread, Prosciutto*

**ASSIETTE DE LA MER** 20€

Gravlax de saumon, tataki de thon,  
St-Jaques gratinées, gambas à la plancha, salade de mâche  
*Salmon Gravlax, tuna tataki, gratinated scallops, gambas*

## CÔTÉ TERRE...

**ANDOUILLETTE** (Maison Fillière) 16€

**TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE OU À L'ITALIENNE** 16€

Pesto maison, huile d'olive, basilic, pignons, parmesan, tomates séchées  
*Steak tartare with homemade sun-dried tomato pesto*

**BURGER DU VILLAGE** 16€

Pain boulanger, sauce aux cèpes, steak haché, emmental, nappage poivron/tabasco  
*Steak burger, mushroom sauce, cheese, spicy red pepper sauce*

**CUISSE DE CANARD** haricots Tarbais, Label rouge 17€

*Confit duck leg, white beans*

**ENTRECÔTE** - frites maison, salade 19€

**FILET DE BŒUF** - frites maison, salade 21€

## CÔTÉ MER...

**BURGER DE LA MER** 17€

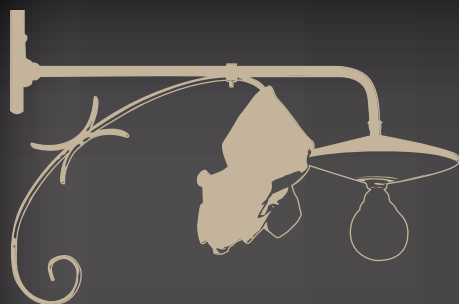
Pain au citron confit, tranche d'espadon, sauce tartare maison, salade, tomate, oignon  
*Lemon burger bun, grilled swordfish, salad, tomato, homemade tartare sauce*

**TRANCHE D'ESPADON À LA PLANCHA** 17€

et sauce Tartare maison  
*Grilled swordfish with homemade tartare sauce*

**TATAKI DE THON** et salade japonaise 19€

*Japanese style seared tuna steak, japanese salad*



# le Café du Village

## APÉRITIFS

Kir royal 12cl	8€
Kir vin blanc 12cl (Mirabelle, Cassis, Griottes)	4€
Coupe de champagne 12cl	7€
Pastis 4cl	2,50€
Muscat 12cl	4€
Suze, Martini 8cl	5€
Campari 8cl	5€
Whisky 6cl	6€
Gin Bombay Saphir 6cl	6€
Spritz	7€

## BIÈRES

### BIÈRES PRESSION

Bière Jupiler / Stella	25 cl 3€	50 cl 6€
Maredsous	25 cl 4€	50 cl 8€
Picon	25 cl 4€	50 cl 8€

### BIÈRES BOUTEILLES

Heineken 25cl	4€
Duvel 33cl	5€
Pelforth brune 33cl	5€
Jupiler sans alcool 25cl	4€

## CIDRES

### APPIE CIDRE 33cl

100% NATUREL, SANS SUCRES AJOUTÉS, SANS CONCENTRÉS ET SANS GLUTEN

#### Le Brut

Assemblage de pommes douces et pommes amères. fruité, peu sucré, sec et légèrement acidulé. Alc. 4,7°

5€

#### Le Poiré

100 % poires pressées, acidulé et minéral. Alc. 4,1°

5€

#### Le Rosé

Acidulé, floral et rafraissant, légèrement rosé. Alc. 2,1°

5€

Le Brut, Le Poiré, Le Rosé en bouteille 75cl

13€

## BOISSONS CHAUDES

Café	1,50€
Double espresso	3€
Décaféiné	1,60€
Café noisette	1,50€
Café crème	3€
Capuccino	3,50€
Chocolat chaud	3€
Thé, infusion, Rooibos	3€

## DIGESTIFS (6cl)

Limoncello	5€
Get 27	6€
Get 31	6€
Rhum Diplomatico	7€
Calvados	7€
Armagnac	7€
Cognac	7€
Poire, Framboise ou Mirabelle artisanale de Nusbaumer	8€

## BOISSONS FRAÎCHES

Citron pressé / Orange pressée	5€
Thé glacé Monin	4€
Jus de rêve BIO 25cl (orange, pomme, ACE, abricot, tomate)	4€
Limonade 33cl	3€
Coca-cola / Coca zéro 33cl	3€
Orangina 25cl	3€
Ice tea pêche 25cl	3€
Cacolac 20cl	3€
Schweppes / Schweppes agrumes 25cl	3€
Perrier / Vichy St Yorre / 1 / 4 Vittel 33cl	3€
Sirop à l'eau	2€
Supplément sirop, supplément tranche (Pac, citron, pêche, anis, orgeat, gambetta, fraise, grenadine, menthe, fun blue, pamplemousse...)	0,20€