

menu



LE CAFÉ DU CAILLOU

trucs bons et faits maison

pour l'apéro

LE PÂTÉ DU CHEF € 18.00

Foie gras de canard origine sud-ouest (100gr). Existe en 200 gr à 34.00€

COCHONAILLE € 16.90

Assortiment de bonne charcuterie avec du pain (bio) et des cornichons

PLANCHE DE FROMAGE € 16.00

Délicieux fromages, servis avec du pain mais pas de cornichons

PLANCHE MIXTE € 16.90

pour ceux qui aiment tout, le cochon, le fromage, le pain et les cornichons.

burger

Steak 100% bœuf de Normandie, servi avec des frites de patate bio du coin. Sauces maison.

CLASSIC € 13.90

Steak, bacon, comté, oignon, salade.

ALEX € 13.90

Steak, chèvre ultra frais, oignon, chutney, salade. Pas avant fin mars !

BLUE € 13.90

Steak, bleu d'Auvergne, poire pochée vin rouge et épices, fenouil, oignon, salade.

végétarien



VEGGIE BURGER € 13.00

Steak végétarien inspiration falafel, comté, crudités et salade.

MEZZE € 14.90

Assiette végétarienne : crudités, wrap légumes et variations selon l'humeur des chefs

PIZZA € 13.50

Jetez un oeil à la carte des pizza, il y a deux modèles végété :-)

pizza

REINE € 13.50

Tomate, mozza, jambon, champignons, persillade

FROMAGERE € 13.50

Tomate, mozza, chèvre, bleu d'Auvergne

ROUVRE € 14.00

Tomate, mozza, oignon, saumon, câpres, persillade

ORIENTALE € 13.00

Tomate, mozza, oignon, merguez, poivron, oeuf

JARDINIÈRE € 13.00

Tomate, mozza, poireau, oignon, artichaut, pomme, champignons et persillade

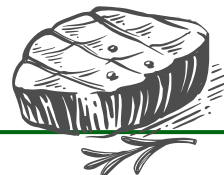
HEULÔ € 14.00

Crème, mozza, andouille de Vire, pomme et camembert.

BÉBÉ PIZZ (-10 ANS) € 8.90

Tomate, mozza, jambon, champi (ou pas)

bidoche



ENTRECÔTE € 20.90

une belle pièce de viande locale, 300gr env., servie avec frites et salade bio.

desserts

TIRAMISU € 5.00

MOUSSE CHOCOLAT € 4.90

TARTE / GÂTEAU DU MOMENT € 5.00

CHEESECAKE € 4.90

CAFÉ GOURMAND € 7.90

La carte des desserts change souvent, aussi avant de commander, jetez un oeil dans la vitrine, peut-être qu'il y a du neuf !