

# 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 € 17.90

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

#### PLANCHE DE FROMAGE € 18.90

Délicieux fromages, servis avec du pain (bio) 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 € 13.90

Steak végé inspiration falafel, comté, crudités et salade. Frites bio de patate d'ici.

#### MEZZE € 14.90

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

#### SAIDA € 13.90

Salade d'inspiration Libanaise : tomate, oignon, concombre, émiétté de veggie, sauce sésame, houmous, menthe fraîche. Végane.

### 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.

#### DAME BLANCHE € 15.90

Crème, mozza, jambon super bon, huile truffée, noix de cajou grillée et burrata

#### BÉBÉ PIZZ (-10 ANS) € 8.90

Tomate, mozza, jambon, champi (ou pas)

### bidoche



#### ENTRECÔTE € 20.90

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

#### FILET DE BŒUF € 24.90

la crème de la crème ! servi avec frites et salade bio.

### desserts

#### TIRAMISU € 5.90

#### MOUSSE CHOCOLAT € 4.90

#### TARTE / GÂTEAU DU MOMENT € 5.00

#### CHEESECAKE € 4.90

#### BROWNIE - CRÈME ANGLAISE € 4.90

#### CAFÉ GOURMAND € 7.90

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

# boissons



trucs bons , bio et locaux !

## les bières



### PRESSION

TRAVAILLEURS DE L'AMER : Blonde Light Ale 3,5%  
LES DEUX AMANTS : Régis, American Pale Ale 6%

25 cl	€ 3.50
33 cl	€ 4.40
50 cl	€ 6.70

### BOUTEILLE

#### TRAVAILLEURS DE L'AMER

Blonde 33cl.	€ 4.80
Blanche 33cl.	€ 4.80
Ambrée 33cl.	€ 4.90
Stout 33cl.	€ 4.90
IPA 33cl.	€ 5.20

#### BRASSERIE DE L'ODON

Triple - 7,5° 33cl.	€ 5.90
---------------------	--------

#### LES DEUX AMANTS

Thérèse - Blanche au concombre 4,1° 33cl.	€ 4.80
Rita- Blanche au curcuma 4,1° 33cl.	€ 4.80
Camille - aux fruits rouges 5,5° 33cl.	€ 5.50

## cocktails

### SUREAU SPRITZ € 7.50

Fleur de sureau, crémant de Loire, eau gazeuse, menthe fraîche

### MARGARITA € 8.90

Mezcal et citronnade maison

### GIN TONIC € 8.50

Gin normand, tonic Archibald

### PIÑA COLADA € 8.50

Ananas, coco, rhum\* (pas très local mais tellement bon !)

## apéro / digeo

### PASTIS ARTISANAL 2 cl. € 4.90

### KIR CASSIS "CHERMETTE" 12 cl. € 4.80

### VERMOUTH CAP MATTEI\* 6 cl. € 4.80

### WHISKY HYDE N°4\* 4cl. € 7.50

### WHISKY + COLA \* 4 + 27cl. € 8.00

### RHUM AMBRÉ LONGUETEAU \* 4 cl. € 7.50

### LIMONCELLO NASTRO D'ORO 4 cl. € 5.80

### CALVA GRANDVAL HORS D'AGE \* 4 cl. € 8.00

### COGNAC DROUET \* 4 cl. € 9.00



## les softs

### JUS DE FRUITS € 3.50

Pomme ou poire 33cl.

### SODA

Meuh cola 27,5 cl.	€ 3.50
Limeuhnade 27,5 cl.	€ 3.50
Archibald Tonic 25 cl.	€ 3.60
La French Tonic agrumes 25 cl.	€ 3.60
La French Ginger beer 25 cl.	€ 3.60

### SANS BULLES

Thé glacé de la maison	€ 3.50
Citronnade maison	€ 3.50

### EAU

Sirop à l'eau 25 cl.	€ 1.90
Perrier * 33 cl.	€ 3.30
Supplément sirop* ou citron bio	€ 0.30
Eau minérale * plate ou gazeuse 50 cl.	€ 3.70
Eau minérale * plate ou gazeuse 1 l.	€ 4.90

## mocktails

(sous réserve lors des fortes affluences)

### SOUPÇON D'ÉTÉ € 6.90

Thé glacé à la fraise, basilic, fraise fraîche\* et pétillant gingembre

### RED IS DEAD € 6.90

Cranberry\*, orange, balsamique & limonade

### VIRGIN COLADA € 6.90

Ananas et coco

## vins au verre ... 12 cl.

pour les quilles, demandez la carte !

### DOMAINE PAJOT € 4.90

Blanc - Côtes de Gascogne

### SOIF ART € 4.90

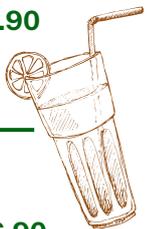
Rosé - IGP Côtes du Tarn

### CHÂTEAU ST CYRGUES € 4.90

Rouge - IGP Gard (Vallée du Rhône)  
Existe en quart (25cl) à 8.50 €

### PEYBONHOMME LES TOURS € 6.20

Côtes de Blaye - 2020  
Hubert Vignerons (biodynamique)



\* Produits non labellisés "agriculture bio"

**Posés en terrasse ? Commandez au bar svp !**

