

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

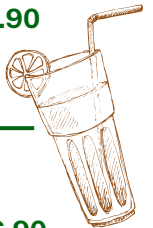
Rosé - IGP Côtes du Tarn

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 !

