

menu



LE CAFÉ DU CAILLOU

trucs bons et faits maison

pour l'apéro

à partager ... ou pas !

LE PÂTÉ DU CHEF € 18.00

Foie gras de canard origine sud-ouest (100gr). Servi avec du pain bio du coin

PLANCHE MIXTE € 16.90

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

LE CLACOS DES VILAINS € 12.00

Un bon camembert (AOP bien sûr) rôti et servi avec du pain bio

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 € 14.90

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.

TULUM € 14.90

Effiloché de porc subtilement épicé façon "cochinita", pickles d'oignon, cheddar et sauce chipotle.

végétarien



VEGGIE BURGER € 13.90

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

LE CROC' À PAPA € 13.90

Croque végétal, oeuf, frites et salade. Si cela vous fait envie, on peut aussi le faire avec un bon jambon (+2€)

pour les bambins

BÉBÉ PIZZA Mini Reine, avec ou sans champis € 8.90
STEAK OU JAMBON FRITES € 8.90

pizza

REINE € 13.50

Tomate, mozza, jambon, champignons, persillade

FROMAGERE € 13.50

Tomate, mozza, chèvre*, bleu d'Auvergne (pas de chèvre avant fin mars, remplacé)

ROUVRE € 14.90

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

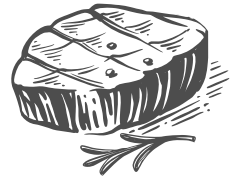
HEULÔ € 14.50

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

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 AU CITRON BIO € 5.00

CHEESECAKE € 4.90

BROWNIE - CRÈME ANGLAISE € 4.90

CAFÉ GOURMAND € 7.90

Carte des desserts soumise à variations :)

boissons



trucs bons , bio et locaux !

les bières



PRESSION

Brasseries normandes et bio !

25 cl	€ 3.50
33 cl	€ 4.40
50 cl	€ 6.90

BOUTEILLE

LA VERTUEUSE

Charité Brune à 5,3%	33cl.	€ 5.30
Force Blonde de caractère à 8,4%	33cl.	€ 5.50

TRAVAILLEURS DE L'AMER

Blonde 33cl. 5%	€ 4.90
Blanche 33cl. 4,5%	€ 4.80
Ambrée 33cl. 6%	€ 4.90
Stout 33cl. 5,5%	€ 4.90
IPA 33cl. 6%	€ 5.50

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

Fleur de sureau, crémant de Loire, eau gazeuse, menthe fraîche	€ 7.50
----------------------------------------------------------------	--------

MARGARITA

Mezcal et citronnade maison	€ 8.90
-----------------------------	--------

GIN TONIC

Gin normand, tonic Archibald	€ 8.50
------------------------------	--------

PIÑA COLADA

Ananas, coco, rhum* (pas très local mais tellement bon !)	€ 8.50
-----------------------------------------------------------	--------

apéro / digeo

PASTIS ARTISANAL 2 cl.	€ 4.90
------------------------	--------

KIR BIO CASSIS "CHERMETTE"	€ 4.80
----------------------------	--------

 VERMOUTH CAP MATTEI* 6 cl.	€ 4.80
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

WHISKY IRLANDE * 4cl.	€ 7.90
-----------------------	--------

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.	€ 8.50
-----------------------------------	--------

COGNAC DROUET * 4 cl.	€ 9.00
-----------------------	--------

les softs

JUS DE FRUITS

Pomme ou poire 33cl.	€ 3.50
----------------------	--------

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)

POMMETTE

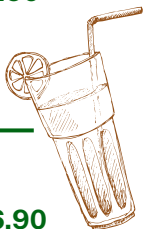
Pomme, pétillant de gingembre *, un trait de violette.	€ 6.90
--------------------------------------------------------	--------

RED IS DEAD

Cranberry*, orange, balsamique & limonade	€ 6.90
-------------------------------------------	--------

VIRGIN COLADA

Ananas et coco	€ 6.90
----------------	--------



vins

au verre ...

12 cl.

vins issus de productions indépendantes et bio

DOMAINE PAJOT

Blanc - Côtes de Gascogne	€ 4.90
---------------------------	--------

CHÂTEAU ST CYRGUES

Rouge - IGP Gard (Vallée du Rhône) Existe en quart (25cl) à 8.50 €	€ 4.90
-----------------------------------------------------------------------	--------



pour une quille, demandez la carte, nous avons quelques nouveautés à vous suggérer !

* Boissons non labellisées "agriculture bio"

Posés en terrasse ? Commandez au bar svp !

