CAFÉ LAMARTINE

Automne - Hiver 2023
Carte du Midi

ENTRÉES

Salade de Lentilles du Puy & Œuf Poché	6.80
Aubergine à la Parmigiana	7,20
Soupe du Jour	8,70
Œuf Mayonnaise	5,20
Terrine du Chef aux Noisettes	6.80

À PARTAGER (Ou pas...)

Camembert Rôti au Miel	9,20
Croquetas Bœuf ou Mozza Sticks	8,90
Falafel Libanais & Sauce Grecque	8,80
Planche de Tapas : Espagnole ou Végétarienne	22,50
Houmous Citron, Cumin & Pita	5,80
Grande Ardoise Canaille (Fromages et/ou Charcuterie)	16,50

SNACKS

Croque-Monsieur Salade & Frites Maison
Jambon 11,80
Poulet Snacké Minute 12,80

Croque-Madame 12,80
Salade & Frites Maison

Omelette nature 12,20
Salade & Frites Maison
Ingrédients au choix chaque 1,00
Jambon, Emmental, Champignons de Paris, Fines herbes, Tomates ou Bressaola

Accompagnement Supplémentaires : 5,50
Frites Maison, Légumes Oubliés Rôtis etc...

PLATS

DARNE DE SAUMON Aubergine Parmigiana Sauce Vierge	18,20
BOEUF BOURGUIGNON Fusillione	19,20
POULET AU CURRY VERT Riz Basmatti	16,20
PIÈCE DU BOUCHER (220g) Sauce Bleu Pommes Darphin	20,80
FISH & CHIPS Sauce Tartare	16,20
FOIE DE VEAU FRANÇAIS Xeres & Légumes Oubliés Rôtis	22,50
CONFIT DE CANARD Pommes en Persillade	17,80
SAUCISSE MONTBÉLIARD Lentilles Vertes du Puy	16,90
TARTARE MINUTE PRÉPARÉ CRU ou POÊLÉ Viande Hachée Minute, Pommes Sautées & Salade	16,70
PULLED PORK BURGER Frites Maison Effiloché de Porc Cuit en Basse Température & Coleslaw	17,80
CHEESE BURGER Frites Maison Viande Hachée Minute, Cheddar, Oignons confits, Salade & Tomates	16,90
VEGGIE BURGER Légumes Oubliés Rôtis Steak Végétarien Maison, Salade & Tomates & Cheddar	16,50

SALADES & PÂTES

FUSILLIONE FORESTIÈRE Crème de Truffes	16,80
SALADE CHÈVRE DU PÈRE VALETTE Œuf poché, Tomates Séchées, Pommes Sautées & Graines	15,20
Avec Jambon	16,80
SALADE CLEDELLE Tomates, Pommes sautées, Jambon de Paris, Thérondels, Œuf au plat	14,50
SALADE CAESAR POULET Poulet Français Grillé minute, Romaine, Parmesan, Croûtons & Sauce Caesar	15,20

FROMAGES

Assiette de Thérondels (Mini Cantal) ou Autres	5,80
Assortiment de Fromages à Partager	**16,50**

DESSERTS & GLACES

GLACES Artisanales **La Boule 2,80**

Sorbets : *Mangue, Citron ou Framboise*

Glaces : *Vanille, Chocolat, Café, Fraise Ou Caramel Beurre Salé*

Supplément Chantilly Maison 1,50

Pain Perdu *Caramel Beurre Salé*	8,20
Mousse au Chocolat	6,20
Crème Caramel	6,50
Tarte du Jour	7,90
Crumble Poires Chocolat	7.70
Fromage Blanc *(Miel & Amandes ou Coulis Fruit Rouge)*	5,80
Café Gourmand	7,80
Thé Gourmand	9,50

Prix nets en euros - Service inclus

Liste des allergènes Disponible sur Demande

APÉRITIFS

Kir Maison 15cl	5,20
Cassis, Mûre, Pêche ou Violette	
Américano 8cl	8,50
Ricard, Pastis 4cl	6,80

WHISKIES

Ballantine's, J&B 4cl	7,80
Jameson, Jack Daniels 4cl	8,80
Redbreast 12, Ardberg 10	9,80
Aberlour 10, Glenlivet 12	9,80
Chivas XV, Aberlour 16	12,50

VINS BLANCS

A.O.C.	15cl	25cl	50cl	Bt75cl
Touraine Blanc Sauvignon 22'	5,00	7,80	15,20	23,00
Bourgogne Blanc Chardonnay 22'	5,40	8,50	16,20	24,00
Quincy Domaine des Bruniers 22'	5,80	8,80	17,80	27,00
Chablis Dom. Fourrey 22'	7,50	12,50	24,20	36,00
Savigny Les Beaune Loubet-Dewailly 22'	8,20	13,60	26,20	39,00

VINS ROUGES

A.O.C.	15cl	25cl	50cl	Bt75cl
Côtes du Rhône La Logère 20'	5,00	7,80	15,20	23,00
Côtes de Brouilly Pascal Gayot 22'	5,80	8,80	17,80	27,00
Bordeaux Blaye Ch. Haut Terrier 16'	5,20	8,10	15,80	23,00
Maranges Côte de Beaune 22'	7,20	11,80	23,20	34,00

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS EXCLUSIVE

VINS ROSÉS

A.O.C.	15cl	25cl	50cl	Bt75cl
Côteaux D'Aix en Provence Roy René 22'	5,40	8,50	16,50	24,00
Irrésistible Cru Classé Ct de Provence 22'	7,20	11,80	23,20	34,00

EAUX

Vittel, San Pellegrino	50cl	4,90	Litre	6,80
Abatilles Plate ou Petillante			75cl	6,20

Prix nets en euros - Service inclus

COCKTAILS

4cl d'alcool

LES CRÉATIONS 9,80€

Purple Prosecco
Absolut, Citron Vert, Confiture de Myrtilles & Prosecco

Cacham
Cachaça, Chambord, Citron Vert & Framboises

Moscow / London Mule Original
Vodka, Citron Jaune, Gingembre

Jasmine Hendrick's
Gin Hendrick's, Sirop de Jasmin, Concombres

Pineapple Express
Rum Epicé Maison, Sirop d'Ananas Maison, Citron Vert & Ginger Beer

Mlle Violette
Prosecco, Liqueur de Violette, Sirop de Poire & Citron Vert

SANS ALCOOL 6,80€

LEmon
Citron Vert, Ginger Beer & Hibiscus

Heures Heureuses
17H-20H

LES CLASSIQUES 9,80€

Mojito
Havana 3 ans, Menthe, Citron Vert & cassonade

Lillet Spritz
Lillet Rosé, Tonic La French & Pamplemousse

Margarita
Jose Cuervo Reposado, Cointreau & Citron Vert

Cosmopolitan
Absolut, Citron Vert, Cointreau & Jus Cranberry

Apérol ou Campari Spritz
Apérol, Prosecco, Perrier & Orange

Et Bien Plus Encore...

Á PARTAGER

Planche Espagnole : 22,50
Croquetas, Chorizo de Bœuf, Tapenade, Mozza Sticks, Guacamole & Tortillas

Planche Végétarienne : 22,50
Houmous Citron Cumin, Falafel Libanais, Tapenade d'Olives, Caviar d'Aubergines Mozza Stick Coulis de Tomates

Ardoises 16,50
Charcuterie et / ou Fromages :

Heures Heureuses
17H-20H

Tous les Cocktails 6,50€
& Pintes de Bières

(Ou pas...)

Légumes Rôtis	5,50
Mozza Sticks (5 Pcs) Coulis de Tomates Épicé	8,70
Croquetas de Bœuf (3 Pcs)	8,70
Falafels Sauce Grecque	8,80
Houmous Citron Cumin Pita	5,80
Camembert Rôtis au Miel	9,20
Guacamole & Tortillas	6,80
Caviar d'Aubergines	5,20
Tapenade d'Olives Noires	4,50

Prix nets en euros - Service inclus