

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...	

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

PLATS

DARNE DE SAUMON Aubergine Parmigiana Sauce Vierge	18,20
BOEUF BOURGUIGNON Fusillione	19,20
POULET AU CURRY VERT Riz Basmati	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 POËLÉ 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 Avec Jambon	15,20
SALADE CLEDELLE Tomates, Pommes sautées, Jambon de Paris, Thérondeles, Œuf au plat	14,50
SALADE CAESAR POULET Poulet Français Grillé minute, Romaine, Parmesan, Croûtons & Sauce Caesar	15,20

FROMAGES

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

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, Ardbeg 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 & Fraises
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...

Prix nets en euros - Service inclus

À 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'Olivives, 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'Olivives Noires	4,50