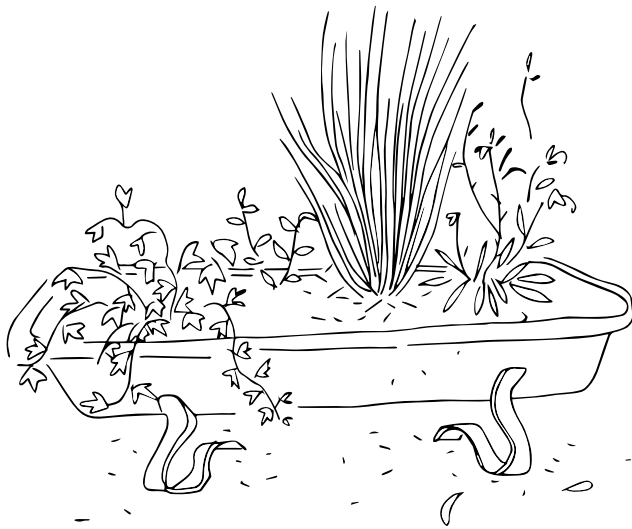


CAFE BLEU

LES PLATS



Fait maison,
avec passion!



Merci à Laure Siéfert pour ses illustrations du Café Bleu.

SUR LE POUCE

🏠 Fait maison


| | |
|--|--------|
| CROQUE-MONSIEUR | 11 € |
| <i>Frites de la Ferme du Colombier et salade</i> | |
| CROQUE-MADAME | 12 € |
| <i>Frites de la Ferme du Colombier et salade</i> | |
| LOBSTER ROLL | 19 € |
| <i>Homard, coleslaw, pain brioché, mayonnaise, servi avec des frites</i> | |
|  OMELETTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS | 12,5 € |
| <i>Salade</i> | |
|  TACOS VÉGÉTARIEN | 12 € |
| <i>Caviar d'aubergine libanais, mozzarella fumée, grenade, servi avec de la salade</i> | |

LES ENTRÉES

🏠 Fait maison

| | |
|--|-------|
|  TATIN OIGNONS DES CÉVENNES | 9 € |
| <i>Salade croquante d'automne</i> | |
|   CAPPUCCINO DE BUTTERNUT | 8,5 € |
| <i>Zaatar et mozzarella fumée</i> | |
| FOIE GRAS DE CANARD | 15 € |
| <i>Pain d'épices, chutney figues</i> | |
| OS A MOELLE GRATINÉ | 9 € |
| <i>Gros sel / pain toasté</i> | |
|  TARTARE DE SAUMON | 12 € |
| <i>Satay, yuzu, grenade</i> | |

 SANS GLUTEN

 VÉGÉTARIEN

LES PLATS

🏠 Fait maison

- ⊗ **TIGRE QUI PLEURE** 22 €
Onglet de boeuf Angus mariné à la coriandre et au soja
- ⊗ **CASSOLETTE DE ROGNONS DE VEAU** 19 €
Noilly prat et champignons des bois
- PIED DE COCHON PANÉ** 18 €
Entièrement désossé, sauce tartare
- ⊗ **CUISSE DE CANARD CONFITE** 18 €
Par nos soins
- ⊗ **BLACK COD CARAMÉLISÉ AU MISO** 22 €
Morue charbonnière, sauce au yuzu
- 🌿 **BURGER VÉGÉTAL** 16 €
Steak de betterave / pois chiches / haricots rouges
- BURGER AUBRAC XL** 17 €
*Gouda AOP de la Ferme Sainte-Suzanne,
pickles, échalote confite, haché aubrac*

LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

🏠 Fait maison

- 🌿 ⊗ **MOUSSELINE DE PANAI, CHAMPIGNONS DES BOIS**
- 🌿 ⊗ **FRITES DE LA FERME DU COLOMBIER**
- 🌿 ⊗ **SALADE CROQUANTE D'AUTOMNE**
- ⊗ **GRENAILLES CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD**
- 🌿 ⊗ **GRATIN DAUPHINOIS**

⊗ SANS GLUTEN

🌿 VÉGÉTARIEN

Prix nets en euros, taxes et services compris.
CB à partir de 10€. La maison n'accepte plus les chèques.

Une liste des allergènes est disponible à l'accueil.

LES FROMAGES



SÉLECTION DE LA « FERME SAINTE SUZANNE »

Saint Nectaire Fermier - Tomme aux Fleurs - Sainte-Maure de Touraine


| | |
|----------------|------|
| PETITE PLANCHE | 10 € |
| GRANDE PLANCHE | 15 € |

LES DESSERTS

 Fait maison

| | |
|---|-------|
| CAFÉ GOURMAND | 8,5 € |
| THÉ GOURMAND | 9,5 € |
| BABA AU RHUM ET RAISINS | 9 € |
| PAVLOVA FIGUES / GRENADE | 9 € |
|  CHOCOLAT LIÉGEOIS | 8 € |
| <i>Mascarpone tonka, pistaches caramélisées</i> | |
| GAUFRE DE BRUXELLES « MINUTE » | 7 € |
| <i>Chocolat chaud ou Chantilly</i> | |
| CHEESECAKE CITRON YUZU | 8,5 € |
|  AÇAÏ BOWL | 8 € |
| <i>Purée d'açaï, fruits de saison, noix de coco, amandes, noisettes</i> | |

LES GLACES

| | |
|---|-------|
|  ARTISANALES | |
| GLACES <i>Vanille, chocolat, café, yaourt</i> | |
| SORBET <i>Citron, fraise senga sengana, cerise, mangue</i> | |
| COUPE 1 BOULE | 3,5 € |
| COUPE 2 BOULES | 6 € |
| COUPE 3 BOULES | 8 € |



MADAME BLEUE

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT

30 €

🏠 Fait maison

OS À MOELLE GRATINÉ

Gros sel, pain toasté

ou

🌿 TATIN OIGNONS DES CÉVÈNNES

Salade craquante d'automne

ou

🌿 ☒ CAPPUCCINO DE BUTTERNUT

Zaatar et mozzarella fumée

☒ CASSOLETTE DE ROGNONS DE VEAU

Noilly prat et champignons des bois, gratin dauphinois

ou

☒ CUISSE DE CANARD CONFITE

Par nos soins, pommes grenailles confites à la graisse de canard

ou

🌿 BURGER VÉGÉTAL

*Steak de betterave, pois chiches, haricots rouges,
frites de la ferme du colombier*

GAUFRE « MINUTE »

Chocolat chaud ou chantilly

ou

☒ CHOCOLAT LIÉGEOIS

Mascarpone tonka, pistaches caramélisées

ou

☒ AÇAÏ BOWL

Purée d'açaï, fruits de saison, noix de coco, amandes, noisettes

À LA TABLE DES ENFANTS

MENU PLAT + DESSERT

11 €

🏠 Fait maison

PETIT BURGER

Frites

ou

⊗ JAMBON BLANC

Frites

ou

⊗ SAUMON GRILLÉ

Mousseline de panais

FONDANT AU CHOCOLAT

ou

⊗ UNE BOULE DE GLACE

Vanille ou chocolat

SIROP À L'EAU OU DIABOLO

Citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, cerise griotte, orgeat

2,5 €

⊗ SANS GLUTEN

🌿 VÉGÉTARIEN

Prix nets en euros, taxes et services compris.
CB à partir de 10€. La maison n'accepte plus les chèques.

Une liste des allergènes est disponible à l'accueil.

OUVERT TOUS LES JOURS
SERVICE NON-STOP 8H-22H30

