

CAFE BLEU



Fait maison,
avec passion!



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



LES ENTRÉES

- ☒  **CAPPUCCINO DE CHÂTAIGNES** 9 €
Émulsion de fève tonka
- ☒  **OEUF PARFAIT** 9 €
Crème d'ail rose de Lautrec et lentilles
- PÂTÉ EN CROÛTE CANARD ET PISTACHES** 9 €
- OS A MOELLE GRATINÉ** 12 €
Croûte d'herbes et pain brioché
- ☒ **CARPACCIO DE SAINT-JACQUES** 16 €
Poivre de Timut et bergamote
- FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS** 18 €
Hydromel et marmelade d'agrumes
- ☒ **6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE** 12 €
Persillade
- ☒ **SAUMON GRAVLAX** 12 €
Curry, soja et coriandre

LES SNACKS

- CROQUE-MONSIEUR** 13 €
Frites de la Ferme du Colombier et salade
- CROQUE-MADAME** 14 €
Frites de la Ferme du Colombier et salade
- SALMON CLUB SANDWICH** 20 €
Pain brioché, saumon, crème d'avocat, sucrine, mayonnaise, frites de la Ferme du Colombier

☒ SANS GLUTEN

 VÉGÉTARIEN

🍴 VIANDES

BURGER BRIOCHÉ	17,5 €
<i>Pain brioché de la Pâtisserie de Chartres, boeuf, pickles d'oignons, cheddar, frites de la Ferme du Colombier</i>	
🌾 TARTARE DE BŒUF XIPISTER	17 €
<i>Préparé par nos soins, frites de la Ferme du Colombier</i>	
🌾 COCOTTE DE CHAPON	17 €
<i>Façon poule au pot Henri IV</i>	
🌾 ROGNONS DE VEAU FRANÇAIS AUX GIROLLES	22 €
<i>Sélection Maison Darmigny, pommes dauphine</i>	
🌾 COEUR DE FAUX-FILET	25 €
<i>Sélection Maison Darmigny, sauce béarnaise, pommes dauphine</i>	
🌾 CARRÉ DE COCHON IBÉRIQUE	28 €
<i>Cuisson basse température au miel, jus corsé au chorizo, mousseline de panais aux cébettes</i>	

🍴 POISSONS

🌾 RISOTTO AUX GAMBAS	19 €
<i>Crème safranée</i>	
🌾 DOS DE CABILLAUD RÔTI	22 €
<i>Crème de crustacés, mousseline de panais aux cébettes et potimarron rôti</i>	

🍴 VÉGÉTAL

🌾 CHAKCHOUKA	15 €
<i>Patate douce, cheddar vieux Ferme Sainte-Suzanne, pickles, noisette</i>	
🌾 BURGER VÉGÉTARIEN	16 €
<i>Pain brioché de la Pâtisserie de Chartres, steak de betteraves / pois chiches / haricots rouges, pickles d'oignons, cheddar, frites de la Ferme du Colombier</i>	

🍴 LES DESSERTS

🌾 SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS	14 €
<i>Ferme Sainte-Suzanne</i>	
🌾 CRÈME BRÛLÉE GRAND MARNIER & ORANGE SANGUINE	9 €
🌾 ROCHER CHOCOLAT FRAMBOISE	9 €
BABA AU RHUM	9 €
LA POMME TATIN	9 €
🌾 CHEESECAKE CARAMEL & NOIX DE MACADAMIA	9 €
🌾 PAVLOVA MANGUE PASSION	10 €
CAFÉ GOURMAND	9 €
THÉ GOURMAND	9,5 €

LES GLACES ARTISANALES

🌾 GLACES vanille, chocolat, café, rhum-raïsans	
🌾 SORBETS citron, fraise senga sengana, cerise, mangue	
🌾 COUPE 1 BOULE / 2 BOULES	3,5 / 6 €
🌾 COLONEL Sorbet citron, vodka	9 €
🌾 DAME BLANCHE	9 €
<i>Glace vanille, glace chocolat brownies, chocolat maison, éclats de meringue</i>	
🌾 ANANAS RÔTI	9 €
<i>Ananas frais, glace rhum-raïsans</i>	
🌾 SORBETS DE BEAUCE Pot de 125ml	4,5 €
<i>Parfum au choix : abricot, poire, pamplemousse, pomme, pêche, mûroise</i>	

🌾 SANS GLUTEN

🌾 VÉGÉTARIEN



MONT D'OR DE LA FERME SAINTE-SUZANNE 19 €
saucisse de Morteau IGP, pommes grenailles, champignons, sucrine et cornichons (version végété 18€)

MENU MADAME BLEUE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 32 €

PÂTÉ EN CROÛTE

Canard et pistaches

OU

☼ 🌿 CAPPUCINO DE CHÂTAIGNES

Émulsion fève de tonka

OU

☼ 🌿 OEUF PARFAIT

Crème d'ail rose de Lautrec et lentilles

☼ RISOTTO AUX GAMBAS

Crème safranée

OU

☼ TARTARE DE BŒUF XIPISTER

Préparé par nos soins, sauce piquillos, frites

OU

🌿 BURGER VÉGÉTARIEN

*Steak de betteraves / pois chiches / haricots rouges,
pickles d'oignons, cheddar, frites de patate douce*

☼ PAVLOVA MANGUE PASSION

OU

☼ CRÈME BRÛLÉE GRAND MARNIER & ORANGE SANGUINE

OU

☼ 2 BOULES SORBET OU GLACE

parfums au choix

🏠 À LA TABLE DES ENFANTS

MENU PLAT + DESSERT + BOISSON : 12 €

☼ STEAK HACHÉ FRITES

Frites de la Ferme du Colombier

OU

PETIT BURGER

Frites de la Ferme du Colombier

OU

☼ MINI RISOTTO DE GAMBAS

FONDANT AU CHOCOLAT

OU

☼ BOULE DE GLACE VANILLE OU CHOCOLAT

SIROP À L'EAU

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

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

APERITIVO !

SPRITZ 20cl <i>Apérol, Prosecco, orange, Perrier</i>	10 €
AMERICANO MAISON 8cl	8 €
MARTINI BIANCO - MARTINI ROSSO 4cl	5 €
PORTO ROUGE - PORTO BLANC 4cl	5 €
KIR VIN BLANC 12cl <i>Cassis, pêche ou framboise</i>	5 €
KIR ROYAL 12cl <i>Cassis, pêche ou framboise</i>	10 €
PASTIS 51 - RICARD 2cl	4 €
SUZE 4cl	4,5 €

🍷 À PARTAGER

🍷 SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS <i>Ferme Sainte-Suzanne</i>	14 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES	19 €
🍷 SAUMON GRAVLAX <i>Curry, soja et coriandre</i>	12 €
PÂTÉ EN CROÛTE CANARD ET PISTACHES	9 €
FOIE GRAS DE CANARD	18 €
MINI CROQUES APÉRO	9 €

LES BIÈRES

<u>PRESSION</u>	25cl	50cl
Bio L'EURÉLIENNE BLONDE	4,5 €	8,5 €
Bio L'EURÉLIENNE IPA	4,5 €	8,5 €
PICON BIÈRE	4,5 €	8,5 €
MONACO	4,5 €	8,5 €
PANACHÉ	4,5 €	8,5 €
<u>BIÈRE EN BOUTEILLE LOCALE</u>		
L'EURÉLIENNE 33cl		6,5 €
<i>ROUSSE - malts blonds et caramélisés</i>		
<i>TRIPLE - puissante et ronde</i>		
<i>BLANCHE - légère et très fine</i>		
Bio BIG BANG BEERS 33cl		7 €
<i>THE SECOND LAW - ipa</i>		
<i>INTERSTEL'LOIR - blonde légère</i>		
BIÈRE SANS ALCOOL 33cl		5 €
<i>HEINEKEN ZÉRO</i>		



LES CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
CUVÉE DES JEAN <i>Extra brut, 100% pinot noir, Famille Josselin</i>	12 €	70 €
BOLLINGER BRUT <i>Spécial cuvée</i>		120 €
RUINART BRUT		120 €
RUINART ROSÉ		145 €
RUINART BLANC DE BLANCS		160 €
DOM. RUINART BLANC DE BLANCS <i>Millésimé 2007</i>		300 €
LOUIS ROEDERER CRISTAL <i>Millésimé 2013</i>		300 €
SOLISTE CHARDONNAY <i>Domaine J-M Sélèque « Les Tartières et Les Porgeons » Millésimé 2017 - 1250 bouteilles</i>		130 €



LES VERRES DE VIN & LES CARAFES

	12cl	25cl	50cl
BLANCS			
<i>Bio</i> CHARDONNAY <i>Ecoterra IGP Pays d'Oc 2014</i>	6 €	12 €	24 €
REUILLY AOC <i>« Les Demoiselles Tatin » 2021</i>	7 €	14 €	28 €
CHABLIS AOC <i>Domaine de la Chaude Ecuelle 2020</i>	8 €	16 €	32 €
<i>Bio</i> CORBIÈRES AOC <i>Château la Baronne « Les Chemins » 2021</i>	8 €	16 €	32 €
JURANÇON AOC <i>Domaine Lasserrre 2019 (moelleux)</i>	7 €	14 €	28 €
ROSÉS	12cl	25cl	50cl
<i>Bio</i> COTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOP <i>Bastide de Blacailloux 2021</i>	6 €	12 €	24 €
ROUGES	12cl	25cl	50cl
<i>Bio</i> VALLÉE DU RHÔNE VDF <i>Domaine Remi Pouizin « Amour de fruit » 2021</i>	6 €	12 €	24 €
TOURAIN AOC CONVERSION AB <i>Domaine des Pierrettes « Equilibrium » 2020</i>	6 €	12 €	24 €
<i>Bio</i> MORGON AOC <i>Domaine de la Bèche « Vieilles vignes » 2021</i>	7 €	14 €	28 €
BORDEAUX AOP <i>« L'Attrape rêve » 2020, sans sulfites ajoutés</i>	6 €	12 €	24 €
SAINT-ÉMILION AOP <i>Château Cartier 2015</i>	13 €	26 €	52 €
CHINON AOC <i>Domaine Lambert « Les Perruches » 2018</i>	8 €	16 €	32 €

ROUGE

BOURGOGNE - BEAUJOLAIS

MORGON AOC	29 €
<i>Domaine de la Bèche « Vieilles vignes » 2021</i>	
AUXEY-DURESSES AOC	69 €
<i>Pratique Viticole respectueuse et durable sans certification Domaine Agnès Paquet 2020</i>	
SANTENAY 1^{ER} CRU AOC	90 €
<i>La Comme 2019</i>	
MOREY SAINT-DENIS 1^{ER} CRU AOC	90 €
<i>F. Magnien, Clos Sorbé 2015/16</i>	
<i>Bio</i> VOLNAY 1^{ER} CRU AOC	110 €
<i>V. Girardin « Les Santenots » 2015/16</i>	
<i>Bio</i> GEVREY CHAMBERTIN AOC	95 €
<i>Domaine Rossignol Trapet Vieilles Vignes 2017/19</i>	
<i>Bio</i> MARANGES 1^{ER} CRU AOC	75 €
<i>Domaine Chevrot 2019/20</i>	
CHAMBOLLE MUSIGNY 1^{ER} CRU AOC	110 €
<i>Domaine Christophe Buisson « Aux Echanges » 2019</i>	

BORDEAUX - SUD OUEST

BORDEAUX AOP SANS SULFITES AJOUTÉS	29 €
<i>« L'Attrape Rêve » 2020</i>	
SAINT-ÉMILION AOC	65 €
<i>Château Cartier 2015</i>	
SAINT-ESTÈPHE AOC	90 €
<i>Château Ormes de Pez 2017</i>	
MOULIS AOC	90 €
<i>Chasse-Spleen 2015</i>	
SAINT-JULIEN AOC	139 €
<i>Château Branaire-Ducru 2003</i>	

LES COCKTAILS

AVEC 4CL D'ALCOOL	
ITALICUS SLING	10 €
<i>Gin, Italicus, Chambord, jus de citron vert, limonade</i>	
GINGER ISLAND	10 €
<i>Rhum plantation pineapple, cordial gingembre, triple sec, sirop d'orgeat</i>	
LUNAROSSA	12 €
<i>Liqueur H.Théoria Electric Velvet, crème de framboise, citron vert, sucre de canne, tonic</i>	
CLOVER CLUB	10 €
<i>Gin, framboise Chambord, citron vert, blanc d'oeuf</i>	
SAINT-GERMAIN	10 €
<i>Liqueur de sureau, prosecco, Perrier</i>	
MARY RECOVERY	12 €
<i>Saké, jus de yuzu, jus de tomate, wasabi, sauce soja, céleri</i>	
ET NOS CLASSIQUES : MOJITO, NEGRONI, OLD FASHIONED...	
10 €	

LES MOCKTAILS

SANS ALCOOL 25CL	
GREEN DETOX	8 €
<i>Jus de yuzu, sirop de miel, concombre, ginger beer</i>	
CANDY PEAR	8 €
<i>Jus de poire, sirop caramel, sirop de canelle, sirop d'orgeat, tonic</i>	

LES BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA - COCA ZÉRO 33cl	4,5 €
ORANGINA 25cl	4,5 €
SCHWEPPEs - SCHWEPPEs AGRUM' 25cl	4,5 €
PERRIER - ÉVIAN 33cl	4,5 €
LIMONADE ARTISANALE LORINA 33cl	4,5 €
THÉ GLACÉ MAISON 25cl	5 €
DIABOLO 25cl <i>Citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, cerise-griotte, orgeat</i>	4 €
FRUITS PRESSÉS <i>Orange 25cl ou Citron 12cl</i>	6 €
<i>Bio</i> CIDRE BRUT FILS DE POMME « LE SAUVAGE » 33cl	6 €
JUS ET NECTARS ALAIN MILLAT 33cl <i>Orange, pomme cox's, poire, pêche blanche, fraise, mangue, ananas, tomate</i>	7,5 €

LES EAUX MINÉRALES

POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS	50cl	75cl	1l
EVIAN - BADOIT	4,7 €	-	6 €
CHATELDON	-	7 €	-

LES BOISSONS CHAUDES

LES CAFÉS Bio

EXPRESSO - DÉCA - NOISETTE	2,2 €
CAFÉ CRÈME - CAFÉ AMÉRICAIN - DOUBLE EXPRESSO	4,4 €
CHOCOLAT CHAUD	4 €
LATTE VÉGÉTAL <i>au lait d'amande</i>	4,5 €
CAPPUCCINO	5 €
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5 €
LATTE MATCHA OU CHAÏ LATTE <i>au lait entier ou lait d'amande</i>	5 €
VIN OU CIDRE CHAUD 25cl	6 €
GROG 4cl d'alcool	8 €
IRISH COFFEE 4cl d'alcool	10 €

LES THÉ & TISANES Bio

KODAMA - Alchimistes infuseurs

THÉS NOIRS

London 7 am - Earl Grey & vanille morceaux
Double Jeu - Amandes & noix torréfiées
Chaï Maison - Épices, délicieux en version latte

THÉ BLANC À Fleur de Peau - Pétales de fleurs

THÉS VERTS

Rehab - Gingembre & Citronnelle
À Coeur Vaillant - Menthe & Écorces d'orange
Sencha - Japon

INFUSION

La Vie à Pleine Dents - Rooibos, pommes & épices douces
À Poings Fermés - Camomille, mélisse & citronnelle

THÉ D'EXCEPTION *Osmanthus - Thé bleu-vert du Fujian (Chine)* 6 €

LES ALCOOLS ET LIQUEURS

AVEC 4CL D'ALCOOL

CALVADOS GROULT 8 ANS	10 €
COGNAC MARTEL VSOP	10 €
VODKA BEAUCERONNE FARONVILLE	9,5 €
ARMAGNAC LABALLE RESISTANCE	11 €
EAU-DE-VIE POIRE WILLIAM	9 €
GIN GUNPOWDER IRISH	9 €
LIMONCELLO - BAILEY'S - TÉQUILA - MENTHE PASTILLE	7 €
MEZCAL	8 €
CHARTREUSE	11 €
GOLDSTRIKE	6 €
GET 27 / GET 31	7 €

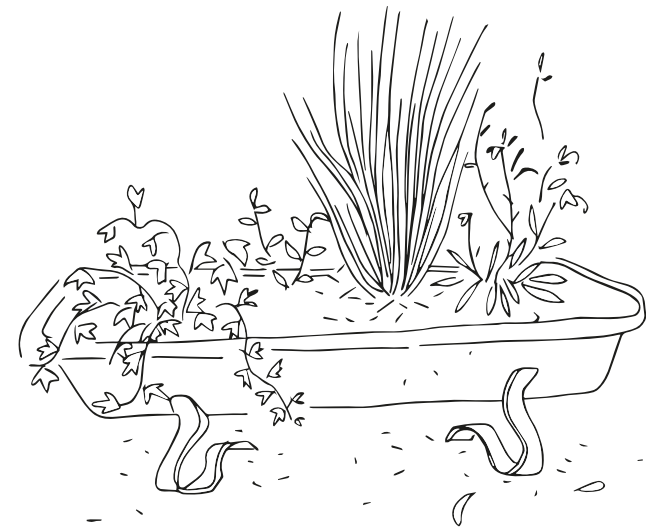
LES RHUMS

ZACAPA 23 ANS <i>Guatemala</i>	15 €
ZACAPA XO <i>Centenario</i>	25 €
DON PAPA 7 ANS <i>Philippines, rhum arrangé à la vanille</i>	10 €

LES WHISKIES

JACK DANIEL'S	9 €
BULLEIT RYE	9,5 €
NIKKA <i>Pure Malt Black</i>	13 €
BUSHMILLS <i>Malt Irlandais</i>	8 €
ABERLOUR 10 ANS <i>Single Malt Ecossais</i>	9 €
LAPHROAIG <i>Single Malt</i>	14 €

Supplément soda (Coca, tonic, limonade) +2€



Merci à Laure Siéfert pour ses illustrations du Café Bleu.

