



41 rue Moyenne 18000 Bourges Tél. 02 48 70 10 38

Apéritifs

Les Classiques

Ricard, Pastis.....	2,80€
Porto rouge ou blanc	3,50€
Martini, Pineau, Muscat	4,00€
Kir Sauvignon	3,20€
Kir Sancerre.....	4,00€
Kir Berrichon	3,50€
Rosé pamplemousse.....	3,50€
Americano « maison »	7,00€
Coupe de champagne.....	8,50€
Bouteille de champagne (75cl)	60,00€

Les Whiskies

• Les Classiques

Baby (2cl).....	3,00€
Baby + soda ou jus de fruit	3,50€
Whisky (4cl).....	5,50€
Whisky + soda ou jus de fruit.....	6,00€

• Les Luxes

(pour ce type de Whisky, demander au barman)

Baby (2cl).....	4,00€
Whisky (4cl).....	7,00€

Les bières

• Les pressions

1664	
25cl.....	3,00€
50cl.....	5,60€
1l.....	11,00€

Grimbergen	
25cl.....	3,20€
50cl.....	6,00€
1l.....	12,00€

Panaché	3,00€
---------------	-------

Demi-sirop, Monaco	3,20€
--------------------------	-------

Picon bière.....	3,90€
------------------	-------

Grimbergen spéciales	3,50€
----------------------------	-------

• Les bouteilles

Sans alcool	4,50€
-------------------	-------

Kwak, Leffe, Pelforth brune, bière blanche, Desperados, Kriek.....	5,50€
---	-------

Entrées

À partager

Planchette de cochonnailles.....10,00€

Trilogie de saumon en rillette,
marinés et fumés.....11,00€

Gaspacho de légumes.....6,00€

Salades

Gourmande.....13,00€

*Magret de canard fumé, gésiers confits, foie gras,
pignons de pin*

La Chavignol11,50€

*Tomates, crottin de Chavignol chaud sur toast,
poitrine fumée, huile d'olive*

Parisienne.....12,00€

Jambon, poulet, emmental, avocat, tomates

Berrichonne.....12,00€

*Pommes de terre, crottin de Chavignol sur toast,
lardons, crème fraîche*

Mexicaine13,00€

*Poulet, poivrons, oignons marinés, haricot rouge,
avocat*

Italienne12,00€

*Fusilli au basilic, pancetta, roquette, tomates confites,
mozzarella*

Vegan.....10,00€

Crudités et sa vinaigrette à l'orange, balsamique

Mille étang.....13,00€

*Lentilles vertes du Berry, filet de carpe fumée,
croustons, lardons*

Oslo13,00€

*Feta, concombre, crevettes, oignon rouge,
tomate, avocat, huile d'olive*

Poissons

Saumon à la crème sur tagliatelles.....	13,00€
Gambas rôties façon paëlla	15,00€
Demi-daurade au beurre d'ail	15,00€
Fish and Chips.....	14,00€

Filet de cabillaud au beurre blanc	15,00€
--	--------

Moules frites 12,00€ tous les vendredis

Viandes

Assiette anglaise	13,00€
<i>Viandes froides et frites</i>	

Tartare de bœuf Charolais préparé ou non, ou poêlé	13,50€
---	--------

Véritable steak haché minute (Charolais) avec ou sans œuf.....	12,00€
---	--------

Burger Charolais	14,00€
<i>Bœuf haché grillé, cheddar, coleslaw, bacon, oignons, tomate, cornichons</i>	
Double steak	+3,00€

Andouillette de Troyes dressée main	15,50€
<i>Label 5A : Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique</i>	

Entrecôte Charolaise 250g	17,00€
---------------------------------	--------

Onglet de bœuf à l'échalote	13,50€
-----------------------------------	--------

Cœur de rumsteak Charolais	15,00€
----------------------------------	--------

Jambon grillé	12,50€
---------------------	--------

Escalope de veau à la crème et aux champignons	14,00€
---	--------

Emincé de dinde au curry	14,00€
--------------------------------	--------

Brochette de canard aux cranberries	15,00€
---	--------

Garnitures

(au choix / supplément garnitures +3,00€)

Pommes au four, frites, tagliatelles, purée maison,
risotto, haricots verts, poêlée de légumes, salade verte

Sauces

(au choix)

Echalotes rissolées, poivre, béarnaise, bleu

Fromages

Bleu d'Auvergne4,00€

Fromage blanc à la Berrichonne4,50€

Crottin de Chavignol4,00€

Assiette de fromages6,50€

Desserts

Dessert du jour5,00€

Tiramisu5,50€

Cheesecake fruits rouges5,50€

Café gourmand5,50€

Thé gourmand6,00€

Crème brûlée5,50€

Trio de crumble6,00€

Mousse au chocolat5,00€

Brownie maison6,50€
Accompagné d'une boule vanille et chantilly

Île flottante5,50€



Boissons fraîches

Vittel	
50cl	3,80€
1l	5,60€
Perrier Fines Bulles	
50cl	3,80€
1l	5,60€
¼ Vittel	2,50€
¼ Limonade.....	2,70€
Jus de fruits	3,10€
<i>Orange, ananas, abricot, pomme, tomate, pamplemousse, multi-fruits</i>	

PAGO fraise	3,20€
Sirop à l'eau (Monin)	2,20€
Boissons gazeuses	3,10€
<i>Coca-Cola, zéro ou light, Fanta orange ou citron, Orangina, Schweppes nature ou agrumes, Perrier, Fuzetea, Sprite</i>	
Supplément sirop Monin ou tranche	0,30€

Boissons chaudes

Café expresso	1,30€
Café décaféiné.....	1,40€
Irish coffee	6,50€
Café crème	2,40€
Grand café	2,50€
Grand crème	2,80€
Chocolat.....	2,40€

Grand chocolat.....	2,80€
Thé nature	2,50€
Thé au lait ou citron	2,80€
Thé Dammann	2,80€
<i>Bergamote, fruits rouges, vert nature, vert menthe</i>	
Infusion Dammann.....	2,80€
<i>Verveine, verveine menthe</i>	

Vins

Pouilly fumé ●

12cl	3,80€
25cl	8,50€
50cl	17,00€
Bouteille.....	27,00€

Sancerre ●●

12cl	3,80€
25cl	8,50€
50cl	17,00€
Bouteille.....	27,00€

Minuty ●

12cl	3,90€
25cl	8,50€
50cl	17,00€
Bouteille.....	27,00€

Reuilly ●●

12cl	3,20€
25cl	8,00€
50cl	16,00€
Bouteille.....	27,00€

Menetou-Salon ●●

12cl	3,60€
25cl	8,00€
50cl	16,00€
Bouteille.....	27,00€

Côte de Gascogne ●

Cuvée La Galope

12cl	4,00€
25cl	10,00€
50cl	20,00€
Bouteille.....	30,00€

Quincy ●

12cl	3,80€
25cl	8,00€
50cl.....	16,00€
Bouteille.....	27,00€

Carménère ● (*Vin chilien*)

12cl	4,00€
25cl	10,00€
50cl	20,00€
Bouteille.....	30,00€

Le B de Maucaillou ●

Bouteille.....	35,00€
----------------	--------

Cuvée du Patron ●●

25cl	6,90€
50cl	12,00€

Menus

Petiot

(jusqu'à 10 ans)

Steak haché
servi avec frites
ou jambon blanc
servi avec frites
ou tagliatelles

Mousse au chocolat

Sirop à l'eau
ou jus d'orange

8,00€

Plat du jour

9,50€

Euro Déj'

(uniquement le midi,
du lundi au vendredi)

Plat du jour + dessert du jour

13,50€

Euro Malin

(uniquement le midi sauf
dimanche et jours fériés)

Emincé de dinde au curry
ou pièce du boucher
ou jambon grillé
ou saumon à la crème
sur tagliatelles

Mousse au chocolat
ou tiramisu
ou dessert du jour

16,00€

Nous vous informons que les chèques ne sont plus acceptés dans l'établissement. Merci de votre compréhension.

www.groupe-chauvineau.com

