

37,5 cl 75 cl

Vin Blanc

- Saint-Pourçain 11.00€ 19.00€
- Mâcon village
« Les Escudettes » 19.00€



Vin Rosé

- Côte de Provence 11.00€ 18.00€

Vin Rouge

- Saint -Pourçain Terre d'ocre 21.00€
- « Réserve des grands jours » Domaine Gardien..... 24.00€
- Côtes du Rhône
« Les Magérants »..... 10.00€ 18.00€
- Bourgogne Pinot noir
« Ducal »..... 22.00€
- St Nicolas de Bourgueil
« Les Javeaux »..... 15.00€ 24.00€

Vin au verre

- Vin au verre St-Pourçain blanc ou rouge..... 3,80€

Champagne

- | | | |
|-----------------------|-------|-----------|
| | Flûte | Bouteille |
| • Louis Constant..... | 6,50€ | 45,00€ |

Pétillant de Saint-Pourçain

- | | | |
|---|-------|-----------|
| | Flûte | Bouteille |
| • « La Perle de Chassignolles »
Domaine Gardien..... | 5,00€ | 22,00€ |

Le Café-Brasserie

Apéritifs

- Kir cassis..... 3,00€
- Rosé pamplemousse 3,00€
- Anisés 3,00€
- Whisky 3,00€
- Martini, Suze, Porto 3,00€

Boissons fraîches

- Coca 33cl..... 3,00€
- Orangina 25 cl..... 3,00€
- Ice Tea 25 cl..... 3,00€
- Perrier 33 cl..... 3,00€
- Sirop à l'eau..... 2,20€
- Diabolo..... 2,50€
- Bière pression Heineken 25 cl..... 3,00€
- Galopin 15 cl..... 2,00€

Jus de fruits

- Orange, ananas, abricot, fraise
pamplemousse..... 3,00€

Boissons chaudes

- Café, décaféiné..... 1,80€
- Double café..... 2,90€
- Chocolat 2,80€
- Thé, Infusion..... 2,80€
- Cappuccino 3,00€
- Formule voyage (Boisson chaude + Dessert) 6,90€

Eaux minérales

- Evian 100 cl 4,00€
- Badoit 100 cl 4,00€
- Chateldon 75 cl 4,80€
- Christaline plate ou gazeuse 50 cl (à emporter)..... 2,50€

Les Classiques du Café-Brasserie

- Formule «Grease» 15.20€
Entrée + Dessert + Café/Thé + Verre de St-Pourçain
- Pâté aux pommes de terre du Bourbonnais
à la crème fermière et salade verte..... 9.70€
- Tourtière de chevreuil coing aux arômes
de pain d'épices..... 9.60€
- Velouté de brocolis, œuf mollet, oignons frits... 9.60€
- Salade d'hiver : châtaignes, toasts de St Nectaire,
Jambon de Pays..... 9.40€
- Entrée du jour..... 9.00€

L'actualité du Café-Brasserie

- Formule «Cats»..... 19.60€
Plat + Dessert + Café/Thé + Verre de St-Pourçain
- Pavé de Charolais (Label Rouge)..... 17.50€
- Paleron braisé façon tournedos et son jus réduit.. 16.80€
- Filet de truite au beurre d'amandes grillées..... 15.80€
- Paupiette de poulet du Bourbonnais,
aux escargots, ail et persil..... 15.80€

Accompagnement au choix :

- Gratin dauphinois
- Poêlée de légumes de saison

Fromages

- Assiette de fromages..... 5.80€
- Fromage blanc faisselle du Bourbonnais
aux fines herbes ou au miel..... 5.80€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

- Steak haché Charolais Label Rouge
avec garniture..... 8.50€
Une glace (cône vanille) et un verre de sirop

Sandwichs, pour les petits creux (hors service)

- Croque Monsieur, salade..... 6.50€
- Sandwichs (selon disponibilité)..... 3.90€
- Salade composée..... 9.00€

Dessert

- Caramelia : caramel beurre salé, chocolat..... 6.00€
- Clafoutis aux poires d'hiver sauce chocolat..... 6.00€
- Verrine spéculos crème diplomate..... 6.00€
- Brownies chocolat pistache..... 6.00€
- Gaufre au chocolat, glace vanille..... 6.00€
- Dessert du moment..... 6.00€
- Café ou thé gourmand..... 6.90€
Assortiment de mini desserts «Maison »

Les sorbets et glaces

- Glaces : 2 boules
Vanille, chocolat, café, fraise, pistache..... 4.40€
- Sorbet : 2 boules
Citron, cassis, poire, pomme..... 4.40€
- Supplément chantilly..... 0.50€

Cafés et spécialités

- Café, décaféiné..... 1.80€
- Double café.....
- Chocolat 2.80€
- Infusion..... 2.80€
- Capuccino..... 3.00€

Thés sélection

- Variété de thés..... 2.80€

Christian Lacroix
designer et Président d'honneur du CNCS
signe la décoration du Café-Brasserie

Cette carte est établie pour l'exposition
« Comédies musicales »
du 1^{er} décembre 2018 jusqu'au 28 avril 2019