

LE CAFÉ-BRASSERIE

APÉRITIFS

- Kir cassis 12 cl 3,50 €
- Rosé pamplemousse 12 cl 3,50 €
- Anisés 2 cl 3,50 €
- Whisky 2 cl 3,50 €
- Martini, Suze, Porto 4 cl 3,50 €

BOISSONS FRAÎCHES

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

JUS DE FRUITS

25 cl

- Orange, ananas, abricot, pamplemousse 3,50 €

BOISSONS CHAUDES

- Café, décaféiné 2,00 €
- Double café 3,00 €
- Café-crème 3,50 €
- Chocolat 3,50 €
- Thé, Infusion 3,50 €
- Cappuccino 3,50 €

EAUX MINÉRALES

- Thonon 75 cl 4,50 €
- Vals 75 cl 4,50 €
- Châteldon 75 cl 6,00 €
- Cristaline plate ou gazeuse 50 cl (à emporter) 2,50 €

VIN BLANC

75 cl

- Saint-Pourçain 24,00 €
- Mâcon village « Les Escudettes » 26,00 €

VIN ROSÉ

75 cl

- Côtes de Provence 22,50 €
- Saint-Pourçain 22,00 €

VIN ROUGE

75 cl

- Saint-Pourçain Terre d'ocre 24,00 €
- Saint-Pourçain Domaine Gardien 24,00 €
- Saint-Pourçain Domaine Nebout 24,00 €
- Saint-Nicolas de Bourgueil « Amirault » 29,50 €
- Crozes-Hermitage « Natacha Chave » 36,00 €
- Languedoc (Pierre Cros) 28,00 €

VIN AU VERRE

12 cl

- Vin au verre Saint-Pourçain blanc ou rouge 4,00 €

CHAMPAGNE

Flûte Bouteille
10 cl 75 cl

- Gremillet 6,50 € 45,00 €

PÉTILLANT DE SAINT-POURÇAIN

Flûte Bouteille
10 cl 75 cl

- « La Perle de Chassignolles » Domaine Gardien 10 cl 5,00 € 24,00 €

LES CLASSIQUES DU CAFÉ-BRASSERIE

Formule « Joies Olympiques » 21,00 €
Entrée + Dessert + Café/Thé + Verre de Saint-Pourçain

- Pâté aux pommes de terre Bourbonnais et salade verte 13,90 €
- Bruschetta ratatouille, jambon de Pays et camembert de chez Damet 14,20 €
- Salade César (poulet pané, œuf, parmesan et croûtons) 14,20 €
- Salade « Végé » (houmous de patate douce, segment d'agrumes, mélange de fruits secs et graines) 13,90 €
- Entrée du jour 13,90 €

L'ACTUALITÉ DU CAFÉ-BRASSERIE

Formule « Tutti » 25,90 €
Plat + Dessert + Café/Thé + Verre de Saint-Pourçain

- Pavé de Charolais (Label Rouge) 24,00 €
- Râble de lapin en cœur de pruneaux, jus de viande à la sauge 23,00 €
- Pic bambou de magret de canard au sirop de safran de Trézelles 23,00 €
- Dos de loup de mer et son confit de piperade à l'huile de Nyons et basilic 22,00 €

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Pommes de terre grenaille
- Riz basmati
- Poêlée de légumes

FROMAGES

- Assiette de fromages 6,00 €
- Fromage blanc faisselle du Bourbonnais aux fines herbes ou au miel 6,00 €

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

- Steak hâché et sa garniture (100 g) 10,00 €
Une glace (cône vanille) et un verre de sirop

SANDWICHES

pour les petits creux (hors service)

- Croque-monsieur, salade 7,00 €
- Sandwichs (selon disponibilité) 4,00 €
- Salade composée 8,00 €

DESSERT

- Nougat glacé « Maison », coulis de fruits rouges 7,50 €
- Tarte tropézienne à la verveine du Velay et fruits frais 7,50 €
- Soupe de fruits rouges au basilic et sorbet citron 7,50 €
- Dessert du jour 7,50 €

- Café ou Thé gourmand (hors formule) 8,00 €
Assortiment de mini-desserts « Maison »

LES SORBETS & GLACES

- Glaces 2 boules: vanille, chocolat, café, fraise, pistache 4,80 €
- Sorbet 2 boules: citron, cassis, poire, pomme 4,80 €
- Supplément chantilly 0,50 €

CAFÉS & SPÉCIALITÉS

- Café, décaféiné 2,00 €
- Double café 3,00 €
- Café-crème 3,50 €
- Chocolat 3,50 €
- Infusion 3,50 €
- Cappuccino 3,50 €

THÉS SÉLECTION

- Variété de thés 3,50 €

Christian Lacroix, designer et président d'honneur du CNCS, signe la décoration du Café-Brasserie.

Cette carte est établie pour l'exposition « Planète(s) Decouflé » du 25 mai 2024 au 5 janvier 2025.

Prix net en €, service compris