

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 10 cl Bouteille 75 cl

- Gremillet 6,50 € 45,00 €

PÉTILLANT DE SAINT-POURÇAIN

Flûte 10 cl Bouteille 75 cl

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

LES CLASSIQUES DU CAFÉ-BRASSERIE

Formule « 20 ans déjà ! » 22,00 €

Entrée + Dessert + Café/Thé + Verre de Saint-Pourçain

- Pâté aux pommes de terre Bourbonnais et salade verte 14,40 €
- Salade fraîcheur : haricot vert, oignons rouges, thon, tomate, olives et feta 14,60 €
- Focaccia des 20 ans : jambon blanc « maison », mascarpone, légumes de saison et pistou 14,60 €
- Entrée du jour 14,20 €

L'ACTUALITÉ DU CAFÉ-BRASSERIE

Formule « Sous les projecteurs » 26,50 €

Plat + Dessert + Café/Thé + Verre de Saint-Pourçain

- Pavé de Charolais (Label rouge)(200 g) 25,80 €
- Pic bambou de veau, poivrons, miel et gingembre 24,00 €
- Dodine de poulet de l'Allier à la provençale, jus au basilic 24,50 €
- Dos de merlu, coulis de poivrons piquillos 24,40 €
- Parfait de Charolais (150 g) 22,80 €

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

- Risotto
- Pomme de terre grenaille
- Poêlée de légumes de saison

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)

- Parfait de Charolais 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 €

DESSERTS

- Coupe de Noirmoutier : glace vanille et caramel beurre salé et son coulis, Chantilly 8,00 €
- Crumble aux fruits rouges « maison » 8,00 €
- Brownies chocolat, crème anglaise 8,00 €
- Dessert du jour 7,50 €
- Café ou Thé gourmand (hors formule) 8,60 €
- 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 €

Cette carte est établie pour l'exposition « Tous en scène ! » jusqu'au 03 janvier 2027

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

Prix net en €, service compris

