

café pe Plat végétarien Plat épicé Plat épic Plat végétarien



Formule du midi

sur l'ardoise tous les jours sauf samedi, dimanche et jours fériés

Plat du jour Entrée - plat 16,50€ Plat - dessert 16,50 € 18,00 € Entrée - plat - dessert - café (fish & chips ou végétarien possible à la place du plat)

Carte du midi

tous les jours sauf samedi, dimanche et jours fériés

saur sameur, unitalitile et jours lenes		
	Soupe du jour	7,50 €
	Panko de gambas 5 pièces, sauce piment douce Option : 8 pièces, servies en plat avec du riz	11,50 € 18,50 €
	Omelette au Cabécou Rocamadour AOP (fromage de chèvre) accompagnée de frites	15,00 €
	Assiette du Café de France salade, effiloché de canard, Cabécou Rocamadour AOP, foie gras de canard entier mi-cuit du Sud-Ouest IGP, charcuteries, croûtons, pignons de pin, noix, frites	19,00€
	Tagliatelles de Patapaul au curry jaune thai accompagnées de légumes frais	18,00 €
	Saint-Jacques et crevettes au curry jaune thaï accompagnées de riz parfumé au jasmin et de légumes frais	23,00 €
	Bavette sauce au poivre vert, flambée au Cognac, accompagnée de frites	20,00 €
	Cœur de Rumsteack Blonde d'Aquitaine de la boucherie Delage à Montcuq, sauce au poivre vert, flambé au Cognac, accompagné de frites	27,00 €
	Filet de poulet au curry vert thaï accompagné de légumes frais et de riz parfumé au jasmin	19,00 €
	Cassoulet manchon de canard confit, saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail,	

Tous nos prix sont TTC et service compris - Toutes nos viandes sont d'origine France L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La liste des allergènes est disponible sur demande.

mijotée de haricots blancs

Carte du soir, du week-end et jours fériés

Entrées

Soupe du jour 7.50 €

Cabécou Rocamadour AOP (fromage de chèvre) sur toast et lit de salade, pignons grillés 8.00€

Foie gras de canard entier mi-cuit du Sud-Ouest IGP

servi avec ses toasts et chutney 18,00 €

Panko de gambas

5 pièces, sauce piment douce 11,50 € Option: 8 pièces, servies en plat avec du riz 18,50 €

A partager

Assiette mixte

foie gras de canard entier mi-cuit du Sud-Ouest IGP, charcuteries, fromages, avec garnitures 18,00€

Mignardises asiatiques

assortiment de petites bouchées asiatiques 17,00€

Salades

19,00€

Assiette du Café de France

salade, effiloché de canard, Cabécou Rocamadour AOP, foie gras de canard entier mi-cuit du Sud-Ouest IGP, charcuteries, croûtons, pignons de pin, noix, frites 19,00€



Plats

Omelette au Cabécou 🕼 Rocamadour AOP (fromage de chèvre) accompagnée de frites 15,00€

Tagliatelles de Patapaul au curry iaune thai

accompagnées de légumes frais 18,00 €

Saint-Jacques et crevettes au curry iaune thaï

accompagnées de riz parfumé 23,00€ au jasmin

Fish and Chips

filet de cabillaud frit, accompagné de frites, salade et sauce tartare maison

Filet de poulet au curry vert thaï accompagné de riz parfumé au jasmin 19.00€

Coeur de Rumsteack

Blonde d'Aquitaine de la boucherie Delage à Montcug, sauce au poivre vert de Madagascar, flambé au Cognac, accompagné de frites 27,00€

Menu enfant

8,50€ nuggets de poulet, frites, glace 4,00€ Salade verte d'accompagnement 5,00€ Portion de frites 5,00€ Portion de haricots verts 6.00€ Portion de nuggets de poulet

"Et aussi les suggestions du jour sur le tableau..."

Desserts

Assortiment de 3 fromages 7,50€ 7.50 € Crème brulée maison 7,50€ Mousse au chocolat maison Mœlleux au chocolat et 7,50 € crème anglaise

Baba au rhum

servi avec rhum Captain Morgan Spice Gold et crème sucrée 7,50€

Café gourmand

café accompagné de quatre mignardises 7,50€ Autre boisson chaude + 1,00 €

Coupes glacées

Dame Blanche

3 boules vanille, sauce chocolat, 7,00€ crème sucrée Colonel

Coupe du Café de France

sorbet citron vert et vodka

Carte détaillée

à votre disposition

glace vanille, glace noix, sorbet figues, crème sucrée et crème de noix 8,00 €

Les Liégeois

1 boule vanille, 2 boules chocolat ou caramel ou café, sauce chocolat ou caramel ou café, crème sucrée 7,00 €

Affogato

des vins

1 boule vanille, 1 café expresso 3,50 €

- Cassis de France

8,00€

Les vins du moment

-DEPUIS 1503 CHATEAU LAGREZETTE

Blanc Petites Merveilles du Château Lagrezette Chardonnay / Viognier Verre 4,50 € - Carafe 50 cl 16,00 € Bouteille 21.00 €

Rosé Roseberry du Château Lagrezette Rosé 100 % Malbec Verre 4,80 € - Carafe 50 cl 18,00 € Bouteille 25,00 €

Rouge Chevalier du Château Lagrezette Une cuvée pleine de charme Verre 4.80 € - Carafe 50 cl 18.00 € Bouteille 25,00 €

Lagrezette de MaSo 100 % malbec Verre 6,00 € - Carafe 50 cl 23,00 € Bouteille 35,00 €

Crèmes alacées

- Café 100% pur Arabica de Colombie IGP

- Caramel beurre salé de baratte au sel de Guérande

- Chocolat noir suisse

- Rhum raisin

- Vanille Bourbon de Madagascar

- Noix

2,50 € 1 boule:

Sorbets

- Citron vert du Mexique

- Figue violette de Provence

- Fruit de la passion

1 boule: 2,50 €

Supplément crème sucrée 1,00€