

CÔTÉ ÉPICERIE

Ouverture sur simple appel au
06.98.80.34.00



Petit Déjeuner



PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Viennoiserie,

Pain Frais,

Yaourt

Fruits,

Œuf (Coque, Dur, Mollet)

*Boisson chaude (Café, Thé,
Tisane, Chocolat)*

Jus de Fruits

*Beurre, Confiture, Miel,
Nutella*



- **10,00€/Adulte**
- **6,00€/Enfant***

**jusqu'à 5 ans*



PETIT-DÉJEUNER



MENU CAFÉ VERTUO

ESPRESSO - 40 ML 0,80€/8,00€

	IL CAFFÈ Notes de café fraîches grillées et torréfiées	11
	DIAYO Notes boisées	11
	ALTISSIO Notes de chocolats	9
	ALTISSIO DECAFEINATO Notes de chocolats	9
	PERU ORGANIC Notes d'agave et de fruits	9
	ORAFIO Notes caramélisées et grillées	9
	ILLUMINU Notes de baies et de citron	9
	VOLTESSO Notes chocolatées	9
	JAMAICA BLUE MOUNTAIN Torréfié et délicieusement épicé	

DOUBLE ESPRESSO - 80 ML 0,90€/9,00€

	SCURO Notes fruitées et cacaoisées	11
	CHIARO Notes chocolatées	9
	DOLCE Notes, noisettes et de chocolats	9

GRAN LUNGO - 150 ML 1,10€/11,00€

	FORTADO Notes cacaoisées et fruitées	8
	FORTADO DECAFEINATO Cacaoisées et bois de citron	8
	COSTA RICA Notes chocolatées et fruitées	7
	ARONDIO Notes de cacao	8
	ETHIOPIA Notes chocolatées et fruitées	8
	INIZIO Notes de chocolats et de fleurs sauvages	8

MUG - 230 ML 1,20€/12€

	INTENSO Notes grillées	9
	STORMIO Notes chocolatées et fruitées	8
	ODACIO Notes de chocolats et fruitées	7
	MEXICO Notes chocolatées et fruitées	7
	MELOZIO Notes de chocolats	6
	COLOMBIA Notes d'agave et fruitées	9
	ELVAZIO Notes fruitées	4
	SOLELIO Notes de chocolats et fruitées	2

BARISTA CREATIONS

	BIANCO LEGGERO Pour des notes chocolatées et sucrées à base de lait	
	BIANCO FORTE Pour des notes chocolatées	
	HAZELINO MUFFIN Saveur muffin à la noisette	
	CARAMEL COOKIE Saveur caramel et cookie	
	VANILLA CUSTARD PIE Saveur tarte à la vanille	
	ICE FORTE Notes de chocolats grillés, chocolatés et fruitées	
	ICE LEGGERO Notes de fruits et de chocolats	

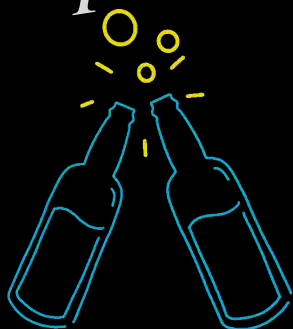
ÉDITION LIMITÉE

	LA CUMPLIDA REFINADA Notes fruitées et sucrées	11
	PUMPKIN SPICE CAKE Notes épicées, de citrouille et de clous de girofle	
	PEPPERMINT PINWHEEL Notes chocolatées de menthe poivrée	

REVIVING ORIGINS

	AMAH AWE UGANDA Boisé et fruité	9
	TAMUKA MU ZIMBABWE Complexe et fruité	1

Nos formules Apéros



LA PETITE SOIF •5,00€

•Une bière Artisanale 33cl ou 1/4 de vin et un paquet Apéritif

LE DÉBUT DE SOIRÉE •13,00€

•Une bouteille de Saint-Chinian 75cl ou une bière 75cl, un paquet de cacahuètes et un paquet Apéritif



LES BULLES •17,00€

•Une bouteille de Prosecco 75cl et un paquet de cacahuètes

LE GROUPE •20,00€

•Un Magnum de Bière ou 2 bouteilles de Saint-Chinian 75cl, un paquet apéritif et 1 paquet de cacahuètes



LE FESTIF •35,00€

•Une 1/2 bouteille de Champagne Croisy et un paquet d'olives



LA VICTOIRE •48,00€

•Une bouteille de Champagne Pelletier, un paquet d'olives et un paquet Apéritif



Notre formule Repas



LE TY BOCAL

16,00€

- ENTREE-PLAT
OU
- PLAT-DESSERT

• Une boisson Soft offerte

20,00€

- ENTREE-PLAT -DESSERT

• Une boisson Soft offerte





Conserverie Artisanale de produits Bretons et Fait Maison

LES ENTRÉES

Tartinables

• 5,00€

Confit de Tomates au Piment d'Espelette

*Des tomates fraîches justes confites
relevées au Piment d'Espelette.*

Caviar d'Aubergine

*Aubergines, poivrons, oignons
lentement mijotés avec du Romarin*

Courgette aux Sésames caramélisés

*Dés de courgettes marinées dans du
citron et ses graines de sésame
caramélisées*

Poivrons confits

*Des poivrons confits dans du jus
d'Orange accompagnés d'oignons
croquants*

Carottes aux éclats de Cacahuète

*Une purée de carotte parfumée au
Cumin parsemée d'éclats de
cacahuète*

Choux sauce Aigre douce

*Emincé de choux mariné dans
une sauce délicatement relevée*

Effiloché de Porc

*3 versions pour un effiloché façon
rillettes(Curry et Ananas, Sauce
tomate ou Porc caramélisée)*

Cochonaille

*Une recette au naturel pour
laisser s'exprimer la qualité de la
viande des porcs Bretons*



Conserverie Artisanale de produits Bretons et Fait Maison

LES ENTRÉES

•6,00€

Tatin Endives caramélisées

Des endives finement caramélisées surmontées d'un confit d'oignons & châtaigne et d'une pâte sablée aux 4 épices

Tatin Tomates & échalotes confites

Un coulis de tomates fraîches délicieusement relevé et surmonté d'un lit d'échalotes confites et d'une pâte sablée aux herbes de Provence

Tatin Courgette Oignon Raisin

Des courgettes marinées dans du citron, une légère note de sucré avec le confit d'oignon raisin et une pâte sablée aux herbes de Provence

Potiron Noisette

Le gourmand mélange du potiron avec des noisettes torréfiées, relevé par un confit d'échalotes, le tout recouvert par une pâte sablée

Cheesecake Tomato & Chèvre

La douceur du fromage de chèvre associée à l'acidité du coulis de tomate pour une entrée fondante

Soupe de Courgette aux Agrumes

La douceur de la courgette réhaussée par l'acidité des agrumes pour une soupe vitaminée

Gaspacho

Une soupe rafraichissante aux saveurs Méditerranéennes, agrémentée de Basilic



Conserverie Artisanale de produits Bretons et Fait Maison

LES PLATS

(Selon saison)

•10,50€

Galette Jambon Fromage

L'emblématique galette de blé noir garnie de véritables dés de jambon charcutier, nappés de sauce au fromage

Tartiflette Bretonne

L'emblématique galette de blé noir garnie de véritables lardons charcutiers, surmontés d'une couche de pommes de terre, nappés de camembert

Saucisse sauce Moutarde

Le hot-dog Breton par excellence. Une galette de blé noir garnie d'une saucisse artisanale recouverte d'une sauce à la moutarde à l'ancienne

Choux vert braisé Porc au Cidre

Une viande lentement mijotée dans du cidre, accompagnée de choux braisé

Financière de Porc

Un sauté de porc mijoté dans une sauce au vin blanc et olives vertes, accompagné de pommes de terre et d'aubergines fondantes

Cocos Saucisse sauce au Bleu

Une saucisse confite pour accompagner ses célèbres haricots Bretons lentement mijotés avec de la fourme d'Ambert

Chili Breton con cocos

Les célèbres haricots Bretons aux saveurs latines avec cette sauce Chili et son haché de boeuf

Hachis Parmentier

Une douce purée de pommes de terre sur un lit de viande 100% boeuf mijoté dans une sauce tomate et poivron jaune

Purée Courgette et Porc Aigre douce

Une douce purée de courgette agrémentée de parmesan et subtilement relevée par la sauce aigre douce du sauté de porc

Curry de Lentilles et émincé de Volaille

Des lentilles lentement mijotées dans une sauce Curry pour accompagner un émincé de volaille

Parmentier de Morue

Une onctueuse purée aux notes d'huile d'olive sur un lit d'émietté de Morue

Velouté de Carotte saveur Haitienne

Un velouté de carotte qui vous fera voyager avec ses saveurs des îles, alliant la Crème de coco et le Curry

Hachis Parmentier Carbonade

Une douce purée de pommes de terre pour accompagner une viande de boeuf mijotée dans une sauce Carbonade aux subtiles notes de Bière

Purée Carotte et Porc au Cidre

Une onctueuse purée de carotte avec son sauté de porc nappé de sauce au pain d'épice

Parmentier de Poisson

Une onctueuse purée aux saveurs Méditerranéennes avec sa note d'huile d'olive pour accompagner un poisson mijoté dans une sauce Basquaise

Parmentier au Boudin noir

Un boudin noir à l'ancienne et sa compotée de pommes surmonté d'une purée de pommes de terre et châtaigne

Dahl de Lentilles

Une recette Végan à base de lentilles corail et d'un mélange de légumes aux saveurs Indiennes

Velouté hivernal

Le doux mariage des légumes d'hiver pour un velouté réconfortant



Conserverie Artisanale de produits Bretons et Fait Maison

LES DESSERTS

•6,00€

Tart'y crème Chocolat noir

Une pâte imbibée de Caramel au beurre salé pour arrondir une crème Chocolat noir intense

Tart'y crème Vanille Café

Une pâte sablée imbibée de Café ristretto pour reveiller une douce crème à la Vanille

Tart'y crème Noix de coco

Une pâte sablée nappée de chocolat noir pour accompagner une crème à la noix de coco

Tatin Pommes Caramel

Le merveilleux mariage pommes caramel au beurre salé, surmonté d'un sablé Breton émietté

Tatin Poires Bananes Chocolat

L'accord parfait du chocolat avec la poire et la banane et son crumble de sablé Breton

Moelleux Façon Baba Chocolat

Un biscuit chocolaté imbibé de sirop au Rhum et son cœur crémeux au chocolat blanc

Moelleux Façon Baba Amande

Un biscuit à l'amande imbibé de sirop à la fleur d'oranger et son cœur crémeux au chocolat

Riz au lait au Poivre de Timut

Revisite du traditionnel riz au lait avec une touche originale aux saveurs d'agrumes

Crème Chocolat noir

L'accord parfait entre l'intensité du chocolat et l'onctuosité de la crème

Crème Café Latté

L'audacieuse association du chocolat blanc et du café qui séduira tous les palais

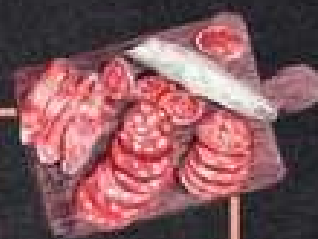
Pour vos
événements

MENU TRAITEUR"

30€

Avec une bouteille de St-Chinian pour 4 dessert et café
Menu à composer avec minimum 10 personnes par
choix

Entrées



Assortiment terrines et charcuteries

Pâté de campagne, rillettes poulet roti, rosette, chorizo, saucisson à l'ail et jambon de pays

Coquille de saumon

Cassolette à la bretonne

Bouchée à la reine (champignons et riz de veau)

Ciafoutis de légumes au chèvre

Risotto aux champignons

Cassolette de poissons et crustacés (selon arrivage)

Foie gras maison

Saumon fumé maison



Viandes et poissons cuisinés

Bœuf braisé façon bourguignonne (joue ou paleron)

Mignon de porc en croûte de pesto, crème chorizo

Suprême de poulet à la sicilienne

(jambon de pays, gruyère, tomates confites)

Magret de canard, crème de cèpes

Pavé de veau grillé, sauce au poivre de Kampot

Papillote de cabillaud en écailles de courgettes

Pavé de saumon sauce citronnée

Accompagnement



Gratin dauphinois

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Galette de pommes de terre du pays d'Anne

Flan de légumes

Tomate de provençale

Fagot de saison

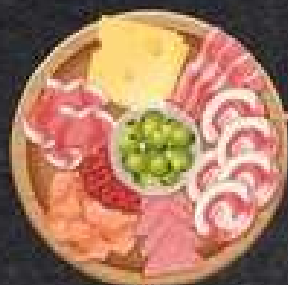
Riz aux petits légumes

Préparation par nos partenaires Chavagnais-Mise à disposition en armoire(s) chaude(s)
ou dans nos frigos- Délai minimum de commande: 1 semaine- Minimum de 10 personnes

Pour vos
événements

"MENUS BUFFET"

Avec une bouteille de St-Chinian pour 4
dessert et café



CAMPAGNARD

19€

Jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, chorizo,
terrinerie de campagne, rillettes de poulet

Carottes rapées, piémontaise

Taboulé, salade grecque

BRETON

25€



Jambon sec, rosette, saucisson à l'ail, chorizo,
campagne à l'andouille, rillettes, pâté à l'ail

Duo de carottes-céleri

Piémontaise, taboulé

Salade savoyarde

Rosbif et rôti cuit

Préparation par nos partenaires Chavagnais-Mise à disposition en armoire(s) chaude(s)
ou dans nos frigos- Délai minimum de commande: 1 semaine- Minimum de 10 personnes
par choix

Pour vos
événements

"MENU SPECIALITÉS"

Avec dessert et café

19€



Plat

Cochon grillé et sa farce, pommes de terre grenailles

Couscous tunisien (agneau, poulet, bœuf, merguez)

Paella

Jambalaya et riz

Rougail de saucisses à la réunionnaise avec riz

Parmentier de canard

Tartiflette

Choucroute garnie (jarret, saucisses, saucisson à l'ail, poitrine)

Choucroute de la mer (saumon, poisson blanc fumés et crustacés)

Cassoulet toulousain (confit de canard, saucisse, agneau, petit salé)

Tajine de poulet, semoule

Dessert



Selon saison et choix, à définir ensemble

Préparation par nos partenaires Chavagnais-Mise à disposition en armoire(s) chaude(s) ou dans nos frigos- Délai minimum de commande: 1 semaine- Minimum de 10 personnes par choix

CÔTÉ CAVE

25cl- 37,5cl-75cl

Carte à consulter
à notre épicerie

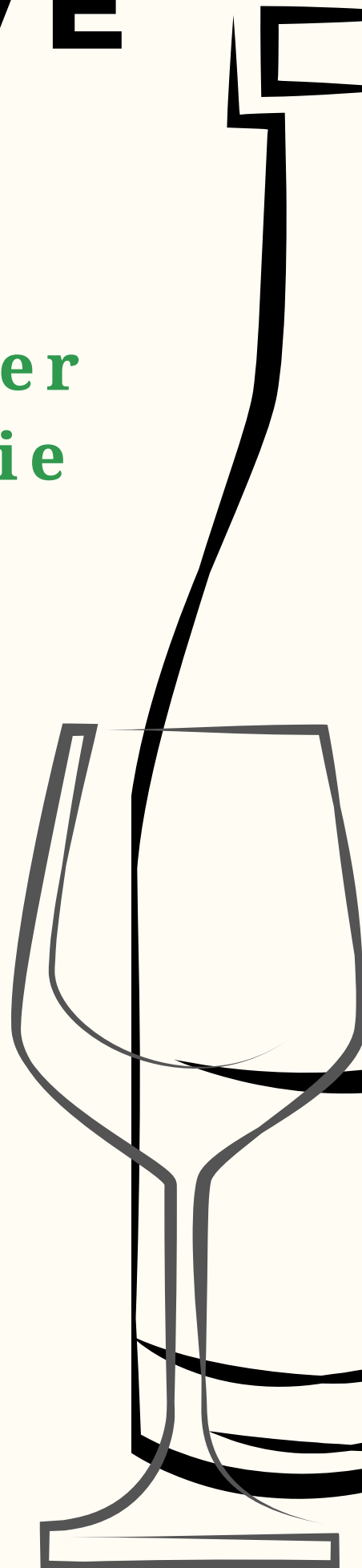
VINS ROUGES

VINS BLANCS

VINS ROSÉS

PÉTILLANTS

CHAMPAGNES



BIÈRES ET CIDRES

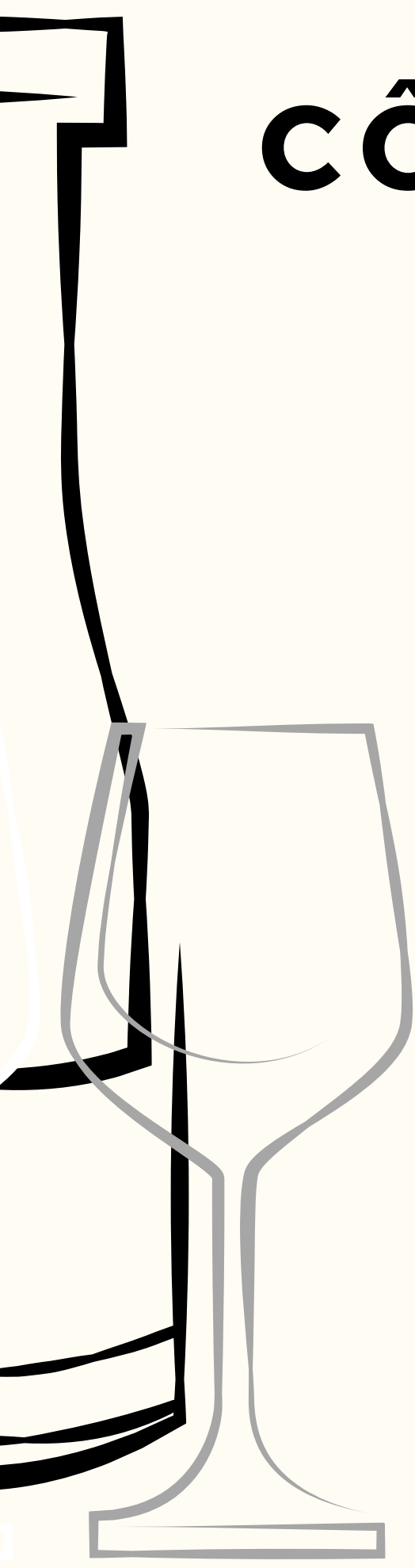
Bières Artisanales	33cl	•3,50€
<i>Blondes, Rousses, Ambrées, IPA</i>	75cl	•7,00€
	150cl	•16,00€
Bière Shoenberg 50cl		•1,50€
Cidre Doux ou Brut 75cl		•5,00€
Cidre Rosé 75cl		•5,00€

CÔTÉ FORT

F	Whisky	•8,00€
L		
A	Rhum Blanc	•8,00€
S		
H	Rhum Ambre	•8,00€
(20CL)		

Vodka 33cl •8,00€

Pastis 70cl •19,00€



CÔTÉ SOFTS

JUS DE FRUITS

Orange, Pomme, Banane,
Raisin, Ananas, Mangue,
Tropical, Pomme-Kiwi,
Multifruit, Poire, Abricot,
Fraise/Framboise, Fraise,
Litchi-Goyave 25cl

•2,00€

SODAS

Orangina 33cl
Ice Tea 33cl
Coca Cola 33cl

•2,00€

•2,00€

•2,00€

EAUX

Eau plate 50cl
Eau plate 1l5
Eau gazeuse 50cl
Eau gazeuse 1l5
Perrier 20cl

•1,00€

•2,00€

•1,50€

•2,50€

•2,00€

CÔTÉ CUISINE

SALÉ



ASSAISONNEMENTS

Poivre	•0,40€
Sel	•0,40€
Gros sel	•1,20€
Fleur de Sel	•4,20€
Herbes de Provence	•1,50€
Thym	•1,50€
Persil	•1,50€



Sauce Tomate	•3,90€
Sauce Bolognaise	•3,90€
Sauce Pesto	•3,90€

Pâtes	•2,50€
Riz	•2,50€



Sardines	•5,00€
Maquereaux	•5,00€
Thon naturel 1/4	•4,00€
Thon naturel 1/2	•8,50€



Chips	•1,00€
Mini Bretzels	•1,00€
Gâteaux Apéritif	•2,00€
Cacahuètes	•2,50€
Noix de cajou	•4,90€
Olives	•6,00€
Pistaches	•7,50€



CÔTÉ CUISINE

GOURMANDE



GATEAUX

BISCUITS ARTISANAUX
(Selon Stock)

• 5,50€



Galettes
Bretonnes
Madeleines
Cookies
Palets Bretons
Financiers



PETIT DÉJEUNER

Café 40ml	•0,80€	Thé/Tisane	•0,80€
Café 80ml	•0,90€	Chocolat chaud	•0,80€
Café 150ml	•1,10€	Boîte Thé/Tisane(x20)	•16,00€
Café 230ml	•1,20€		
Boîte de café 40ml	•8,00€	Lait 50cl	•1,50€
Boîte de café 80ml	•9,00€	Lait 1L	•2,00€
Boîte de café 150ml	•11,00€	Sucre en poudre	•3,00€
Boîte de café 230ml	•12,00€	Céréales	•1,50€
Café Moulu	•6,90€	Tablette chocolat	•2,50€

CÔTÉ MAISON

Mouchoirs	•1,00€		
Set Rasage	•1,50€	Film Alimentaire	•2,50€
Set Dentaire	•1,50€	Papier Aluminium	•3,40€
Cotons	•1,50€	Charbon de bois 2kg	•9,00€
Savonnette	•1,50€		
Dentifrice	•3,00€		
Serviettes	•3,80€		
Hygiéniques			

LITERIE

Oreiller 50x70	•30,00€
Oreiller 65x65	•30,00€
Couette 160x210	•50,00€
Couette 260x240	•75,00€
Sous-Taie d'oreiller 50x70	•5,00€
Sous-Taie d'oreiller 65x65	•5,00€
Taie d'oreiller 50x70	•15,00€
Taie d'oreiller 65x65	•15,00€
Drap housse 90x200	•35,00€
Drap housse 160x200	•49,50€
Drap housse 180x200	•49,50€
Housse de couette 160x210	•85,00€
Housse de couette 260x240	•135,00€
Serviette de bain	•19,00€
Draps de bain	•35,00€



CÔTÉ PARTAGE

Pour vos envies ou occasions particulières, nous vous mettons à disposition , gratuitement et sur simple demande, les équipements suivants:



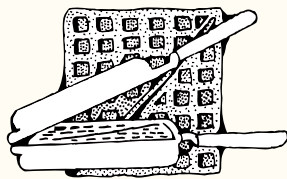
- Appareil à Raclette

- Appareil à Fondue

- Tajine

- Plancha

- Pierrade



- Cuit Vapeur

- Saucière

- Baby Cook

- Gaufrier

- Crêpière

- Appareil à Fondue Chocolat

ET

- Jeux de Société, Lectures (à choisir dans la médiathèque)

