

Le Grand Café



Menu du jour du lundi au vendredi à midi (Sauf jour férié)

Plat du jour : 13.90 €

Entrée / plat ou Plat / dessert du jour : 16.90 €

Entrée + plat + dessert du jour : 19.90 €

Entrée + plat + dessert + verre de vin : 23.90 €



Nous vous remercions de nous informer de vos intolérances ou allergies.
Prix net-service compris

Le Grand Café

Cocktails :

Cognac fine à l'eau - 6€

Cognac Schweppes - 7€

Summit : Cognac, limonade, gingembre, citron vert – 8€50

Zanora Spritz : Liqueur d'orange, Prosecco, eau pétillante – 8€50

Chat Charentais : Belle de Brillet, Blanc de blancs, eau pétillante – 8€50

Sidecar : Cognac, Cointreau, jus de citron – 8€50

Mojito : Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, eau pétillante (classique, fraise, passion) 8€50

Ginger Gin Fizz : Gin, jus d'ananas, citron vert, Ginger beer – 8€50

Cherry Margarita : Tequila, sirop de cerise, jus de citron et limonade – 8€50

Espresso Martini : Vodka, liqueur de café, espresso, sirop sucre de canne - 8€50

Mai Tai : Rhum blanc et ambré, cointreau, jus de citron, sucre de canne et sirop d'orgeat – 8,50€

Moscow Mule : Vodka, citron vert, ginger beer – 8€50

Limoncello Spritz : Limoncello, Prosecco, eau pétillante – 8€50

Aperol Spritz : Aperol, Prosecco, eau pétillante – 8€50

St Germain Spritz : St Germain, Prosecco, eau pétillante – 8€50

Spicy Margarita : Téquila, piment, sirop de pêche, jus de citron, menthe et limonade – 8€50

Malibu Passion Mist : Malibu, purée de passion, purée de coco, jus de citron, jus de pomme et menthe – 8€50

Mocktails (sans alcool)

Ipanema : jus d'orange, jus de citron, ginger beer, sucre de canne – 6.50 €

Pineapple Ginger Fizz : jus d'ananas, jus de citron et ginger beer – 6.50 €

Shirley Temple : Ginger beer, sirop de cerise et limonade – 6.50 €

Virgin Mojito : citron vert, menthe fraîche, cassonade et eau gazeuse (classique, fraise, passion) – 6.50 €

Passion Mist : purée de passion, purée de coco, citron, jus de pomme et menthe – 6.50 €

Thé infusé maison : thé infusé, sirop de pêche (autre sirop sur demande) – 4.50 €

Citronade GrandCafé : citron, purée de fraise, sucre de canne, orgeat – 5.50 €

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération »



Nous vous remercions de nous informer de vos intolérances ou allergies.
Prix net-service compris



Le Grand Café

L'ensemble de nos plats et desserts sont faits maison

Nos entrées :

- Œufs mayonnaise - 5€*
- Picoussel aveyronnais (galette de blettes) - 8€*
- Filet de hareng & pomme de terre - 10€*
- Cagouilles (6 escargots) au beurre des Charentes - 13€*
- Gravelax de Truites de Gensac (16) aux épices - 16€*
- Foie gras poêlé, déclinaison butternut - 18€*
- Assiette de 6 huîtres fines n°3 de chez Poget La Tremblade & son baume de Bouteville - 15€*
- Assiette de 6 huîtres spéciales n°4 de chez Poget La Tremblade & son baume de Bouteville - 18€*
- Maison POGET, deux fois médaillé au concours agricole de Paris*

Nos plats / salades :

- Pomme de terre en robe des champs, beurre, sel de Guerande & salade verte - 10€*
- Croque Aveyronnais au bleu de vache d'Aubrac & frites maisons, salade verte - 13€*
- Salade de chèvre chaud au miel des Charentes - 16€*
- Salade Périgourdine au vinaigre de noix - 17€*

Nos plats côté mer :

- Poisson retour de la criée & son riz, ses petits légumes - 19€*
- Cocotte de moules marinières au vin blanc des Charentes ou Roquefort & ses frites fraîches Maison - 14/15€*

Nos plats côté terre :

- Aligot et sa saucisse d'Aubrac - 16€*
- Suprême de pintades & polenta et ses petits légumes - 17€*
- Steak* frites tradition d'Aubrac 150/170grs - 18€*
- Tartare* de bœuf d'Aubrac sauce cocktail & ses frites fraîches Maison - 19€*
- Chateaubriand de filet* de bœuf d'Aubrac (Aveyron) & ses frites fraîches Maison - 25€*
- Entrecôte* grillée d'Aubrac (Aveyron) 250/300grs* & ses frites fraîches Maison - 29€*
- Côte de Bœuf* d'Aubrac (Aveyron)* & ses frites fraîches Maison (voir tableau)*
- Burger d'Aubrac* & ses frites fraîches Maison - 17€*
- Omelette nature ou avec émincés de lard et/ou fromage & sa salade verte - 15€*
- Camembert rôti au miel des Charentes & ses frites fraîches Maison - 14€*

**Viande d'Aubrac : Garantie Aubrac, boucherie Conquet à Laguiole (12)*



Nous vous remercions de nous informer de vos intolérances ou allergies.
Prix net-service compris

Le Grand Café

L'ensemble de nos plats et desserts sont faits maison

Nos desserts :

Assiette de trois fromages* & sa confiture - 8€
François Ier (deux boules de pêche de vigne & son cognac VS) – 8€
Brioche perdue au caramel beurre salé - 8€
Profiteroles à la crème pâtissière et son coulis de chocolat - 8€
Moelleux au chocolat & sa boule vanille - 8€
Crème brûlée saveur Cognac – 8€
Pavlova aux fruits rouges – 8€
Baba au rhum – 8€
Café ou thé gourmand – 9.50€
Découverte Cognac 2cl et ses mignardises gourmandes – 10.50€

Coupe glace Artisanale 1 boule : 3€, 2 boules 4€, 3 boules 5€

Supplément coulis de chocolat noir et/ou chantilly : 1€

Parfum crème glacée : vanille, chocolat, café, caramel, rhum raisin, menthe chocolat, pistache

Parfum sorbet : myrtille, fraise, pêche de vigne, mangue, fruit de la passion, fruit rouge, noix de coco, citron vert

Menu enfant (moins de 12 ans) (plat + dessert) - 12€

Steak haché d'Aubrac & ses frites fraîches

ou

Petit poisson du marché accompagnement au choix

Une boule de glace

Nos fromages :

Laguiole : fromage au lait cru de vache

Pérail : fromage au lait de brebis

Roquefort : fromage au lait cru de brebis

Bleu de vache : fromage à pâte persillée

Camembert : fromage au lait cru de vache



Nous vous remercions de nous informer de vos intolérances ou allergies.
Prix net-service compris

Le Grand Café

Menu côté Terre 30€

*Cagouilles (6 escargots) au beurre des Charentes
Ou
Salade de chèvre chaud au miel des Charentes*

*Suprême de Pintâtes & polenta et ses petits légumes
Ou
Burger d'Aubrac* & ses frites fraîches Maison*

*Desserts à la carte
(Café gourmand +1€ - découverte Cognac +2€)*

Menu côté Océan 35€

*Assiette de 6 huitres Fines n°3 de chez Poget & son
baume de Bouteville
Ou
Gravelax de Truites de Gensac (16) aux épices*

Poisson retour criée & riz avec ses petits légumes

*Desserts à la carte
(Café gourmand +1€ - découverte Cognac +2€)*

Menu Aveyronnais 30€

Picoussel aveyronnais (galette de blettes)

Aligot et sa saucisse d'Aubrac

*Desserts à la carte
(Café gourmand +1€ - découverte Cognac +2€)*

Menu gourmand 45€

Foie gras poêlé, déclinaison butternut

*Chateaubriand de filet de bœuf d'Aubrac (Aveyron) &
ses frites fraîches Maison
Ou*

Entrecôte d'Aubrac (+ value de 5€)

*Desserts à la carte
(Café gourmand +1€ - Découverte Cognac +2€)*



Le Grand Café

Carte des Vins



	Verre	Bouteille
VIN ROUGE		
Rouge J'y crois – Cabernet franc - Breville (Charente)	5 €	15 €
Château Le Maine Martin Bordeaux Merlot Cabernet Franc	5 €	16 €
Château de Bouchet Bordeaux Supérieur Merlot Cabernet	7 €	18 €
Montansier Cabernet Franc et Pinot Noir - Graves St-Amant (Charente)	8 €	19 €
Le Corbières de Georges de Gérard Bertrand		17 €
Saumur Champigny AOP Rouge Les Longes	7 €	19 €
Domaine de l'aigle Pinot noir de Gérard Bertrand		34 €
Saint Nicolas de Bourgeuil Les Echallions		19 €
Château Cantebau Pessac-Leognan		26 €
Margaux Confidence Prieuré Lechine		52 €
Château Grand Bert Saint-Emilion		33 €
Bourgogne AOP Rouge Maison Castel Pinot Noir		29 €
Château Tronquoy Lalande Saint-Estèphe - 2019		47 €
Château La Cabanne Pomerol - 2019		59 €
Château La Cabanne Pomerol - 2016		96 €
Château La Cabanne Pomerol - 1998		148 €
VIN BLANC		
Chanteloup blanc sec Bio vendangé à la main - Breville (Charente)	6 €	18 €
Blanc J'y crois – Colombart et Chenin - Breville (Charente)	5 €	15 €
Domaine Montansier – Chardonnay - Graves St-Amant (Charente)	6 €	17 €
Château de Bouchet Bordeaux Sauvignon Sémillon		15 €
Plaisir Coupable VDF (vin moelleux)	6 €	18 €
Bourgogne AOP Blanc Maison Castel Chardonnay		29 €
Sancerre Le Pierrier Bio - 2023		39 €
VIN ROSE		
Rosé J'y crois – Merlot - Breville (Charente)	5 €	15 €
Château de Bouchet Bordeaux Bio Merlot Cabernet	5 €	15 €
Gris Blanc de Gérard Bertrand	7 €	19 €
Tuffeau rosé Charentais		15 €
Lambrusco pétillant		15 €

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »



Nous vous remercions de nous informer de vos intolérances ou allergies.
Prix net-service compris

Le Grand Café

Carte des bières



BIERES PRESSION METEOR

		<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
METEOR PILS	5,0%	3,70 €	6,90 €
METEOR WENDE BIERE D'ABBAYE	6,8%	4,20 €	8,00 €
METEOR BLANCHE	4,7%	4,20 €	8,00 €
METEOR IPA	6,2%	4,50 €	8,00 €
METEOR CERISE	5,5%	4,60 €	8,00 €
METEOR DU MOMENT		4,80 €	8,00 €

BIERES BOUTEILLE

		<u>33cl</u>
METEOR IPA sans alcool	0,0%	5,50 €
DESPERADOS	5,9%	5,80 €
PELFORT BRUNE	6,5%	5,80 €

BIERES CHARENTAISE BOUTEILLE

		<u>33cl</u>
LA GOULE Bio Ambrée	6%	5,50 €
LA GOULE Bio Notre Dame (bière blanche)	5%	5,80 €
LA GOULE Bio (bière blonde)	6%	5,50 €
LA GOULE Bio Part des Anges (cognac)	8%	5,80 €
LA GOULE Bio Black Prince (bière brune)	6%	5,80 €
SEIZCO Blonde (douce, maltée, peu amère)	4.5%	5,80 €
SEIZCO Blanche (légère et rafraichissant, notes d'agrumes)	5%	5,80 €
SEIZCO Ambrée (notes de biscuits et fruits confits)	5.3%	5,80 €
SEIZCO Triple (notes fruitées et épicées)	8%	6,80 €
BIG HOP Mauvaise graine (fraîche et acidulée)	4.1%	6,80 €
BIG HOP Salade Liquide (concombre et citron vert)	5%	6,80 €
BIG HOP Sombre Histoire (café et cacao)	9.5%	7,90 €



Nous vous remercions de nous informer de vos intolérances ou allergies.
Prix net-service compris

Le Grand Café

Cafés, Thés et Infusions
Maison Richard depuis 1892
N°1 du café de la restauration hors foyer en France



Nos cafés :

FLORIO 100% Arabica – 1€80

Puissant & Onctueux, l'espresso dans la pure tradition italienne. Une torréfaction à cœur pour cet espresso racé, puissant et onctueux, issu d'une sélection de cafés de grandes origines. Nez doux et chocolaté. Attaque puissante suivie de rondeur et d'arômes grillés.

SUMATRA ORANG UTAN COFFEE – 2€20

Région : Gayo Highlands – Il incarne l'âme de l'Indonésie avec sa tasse ample et racée. Un caté moelleux aux arômes intenses et aux notes de fruits secs, d'une longueur en bouche exceptionnelle.

MOKA D'ÉTHIOPIE BIO – 2€20

Région : Yrgacheffe - Très réputé, le terroir de Yrgacheffe offre à cette tasse une saveur délicate aux notes florales et d'épices. Certaines origines peuvent être indisponibles en fonction des récoltes dans les pays producteurs.

COLOMBIE SUPREMO – 2€20

Région : Huila - L'une des plus belles régions productrices de café (Indication Géographique Protégée). Un café au nez fruité, aux notes d'abricot et de chocolat. Une tasse suave et aromatique.

JAMAÏQUE BLUE MOUNTAIN – 4€50

Un café très équilibré et long en bouche pour une tasse d'une douceur extraordinaire. Une pure origine rare et incomparable.

Nos thés & infusions : « La Route des Comptoirs »

Ceylan O.P Bio - thé noir – 3,50€

Grand EARL Grey Bio - thé noir aromatisé – 3,50€

Sencha Bio – thé vert – 3,50€

Menthe Bio – thé vert aromatisé – 3,50€

Citron, citron vert Bio - thé vert aromatisé – 3,50€

Rooibos aux épices Bio – 3,50€

Verveine Bio Rêves enfantins Bio – 3,50€

Thé blanc rose litch – 3€50

Thé noir fruits rouges – 3€50

Tisane hibiscus framboise – 3€50



Nous vous remercions de nous informer de vos intolérances ou allergies.
Prix net-service compris