

# Le Grand Café

*L'ensemble de nos plats et desserts sont faits maison*

## *Nos entrées :*

- Œufs mayonnaise - 5€*
- Filet de hareng & sa pomme de terre - 8€*
- Cagouilles (6 escargots) au beurre des Charentes - 12€*
- Gravelax de truite de Gensac douceur Vodka caramel à la fleur de sel de l'Îles de Ré- 15€*
- Foie gras mi-cuit Maison avec ses toasts de pain chutney au pineau des Charentes - 18€*
- Assiette de 6 huîtres Fines n°3 de chez Poget La Tremblade & son baume de Bouteville - 13€*
- Assiette de 6 huîtres Spéciales n°3 de chez Poget La Tremblade & son baume de Bouteville - 17€*

## *Nos plats / salades :*

- Salade fraîcheur (melon, tomate, jambon fumée...) - 14€*
- Salade de chèvre chaud au miel des Charentes - 16€*
- Salade Périgourdine au vinaigre de noix - 16€*

## *Nos plats côté mer :*

- Poisson retour du marché & riz avec ses petits légumes – 16€*
- Cocotte de moules marinières au vin blanc des Charentes ou roquefort & ses frites fraîches Maison – 14€*

## *Nos plats côté terre :*

- Brochette de volaille au citron & riz avec ses petits légumes - 16€*
- Tartare de bœuf d'Aubrac (Aveyron) sauce cocktail & ses frites fraîches Maison - 19€*
- Chateaubriand de filet de bœuf d'Aubrac (Aveyron) & ses pommes de terre grenaille - 25€*
- Entrecôte grillée d'Aubrac (Aveyron) 300/400grs\* & ses frites fraîches Maison - 29€*
- Burger paysan au canard & ses frites fraîches Maison - 17€*
- Magret de canard au miel des Charentes & ses pommes de terre grenaille - 22€*
- Linguine à l'italienne tomate pesto - 14€*
- Omelette nature ou avec émincés de lard et/ou fromage & sa salade verte - 14€*

## *Nos desserts :*

- Assiette de fromages & sa confiture (voir carte fromage ci-après) - 8€*
- Café ou thé gourmand - 9€*
- Découverte Cognac 2cl et ses mignardises gourmandes - 10€*
- Brioche perdue au caramel beurre salé - 8€*
- Profiteroles aux deux chocolats - 8€*
- Dame blanche - 8€*
- Fraise Melba - 8€*
- Crème brûlée saveur Cognac – 7.50€*
- Coupe glace Artisanale 1 boule 2€, 2 boules 3.50€, 3 boules 5€*
- 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*



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

## Menu Charentais 30€

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

Demi-magret de Canard au Miel des Charentes & ses pommes de terre grenaille  
Ou  
Burger paysan au canard & ses frites Maison

Desserts à la carte  
(Hors café gourmand et découverte Cognac)

## Menu côté Océan 30€

Assiette de 6 huîtres Fines n°3 de chez Poget & son baume de Bouteville  
Ou  
Gravelax de truite de Gensac & son tartare d'algues

Poisson retour du marché & riz avec ses petits légumes

Desserts à la carte  
(Hors café gourmand et découverte Cognac)

## Menu côté Terre 45€

Foie gras mi-cuit Maison avec ses toasts de pain chutney au pineau des Charentes

Chateaubriand de filet de bœuf d'Aubrac (Aveyron) & ses pommes de terre grenaille

Entrecôte d'Aubrac et ses frites (+ value de 5€)

Desserts à la carte  
(Hors café gourmand et découverte Cognac)

Menu enfant (moins de 12 ans) (plat + dessert) - 11€

Emincé de bœuf ou volaille accompagnement au choix

Petit poisson du marché

Petit chou chantilly ou 2 boules de glace

Menu végétarien :

Nous pouvons vous réaliser une assiette de légumes suivant disponibilités en cuisine – 15€

Assiette de frites Maison & salade verte avec huile d'olive et vinaigre balsamique – 12€

\*Garantie Aubrac, boucherie Conquet à Laguiole (12). Le poids de la viande peut varier suivant arrivage et après cuisson



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