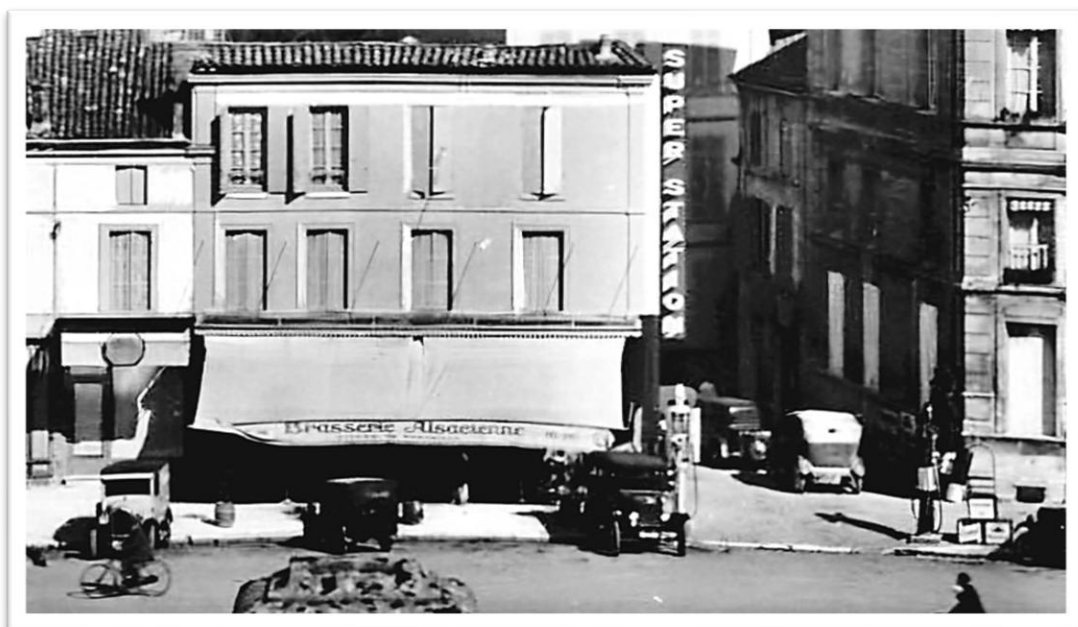


Le Grand Café



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

Le Grand Café



Du lundi au vendredi à midi (Sauf jour férié)

Plât du jour : 14€

Entrée + plat ou Plât + dessert du jour : 17€

Entrée + plat + dessert du jour : 21€

Entrée + plat + dessert + verre de vin charentais + café : 26€

Eau micro filtrée : 1€ - Eau pétillante micro filtrée : 3€



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

Le Grand Café

Cocktails :

Summit : Cognac, limonade, gingembre, citron vert et concombre – 8€

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

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

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

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

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

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

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

Moskow Mule : Vodka, citron vert, ginger beer – 8€

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

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

St Germain Hugo Spritz : St Germain, Prosecco, eau pétillante et menthe – 8€

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

Manhattan : Vermouth rouge, whisky, angostura – 10€

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

Cognac fine à l'eau 6€ - Cognac Schweppes 7€

Cocktail divers sur simple demande 9€



Mocktails (sans alcool)

Thé infusé maison : thé infusé, sirop de pêche (autre sirop sur demande) – 4€

Citronade GrandCafé : citron, purée de fraise, sucre de canne, orgeat – 5€

Ipanema : jus d'orange, jus de citron, ginger beer, sucre de canne – 6€

Pineapple Ginger Fizz : jus d'ananas, jus de citron et ginger beer – 6€

Shirley Temple : Ginger beer, sirop de cerise et limonade – 6€

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€

« 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€
- Filet de hareng & pomme de terre - 8€
- Cagouilles (6 escargots) au beurre des Charentes - 12€
- Gravelax de truite de Gensac à la Vodka caramel et 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 :

- Croque Aveyronnais au bleu de vache d'Aubrac & frites maisons, salade verte – 12€
- 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 du jour & son riz blanc – 15.50 €
- Cocotte de moules marinières au vin blanc des Charentes ou roquefort & ses frites fraîches Maison - 14€
- Poisson retour de la criée et/ou marché & son riz avec ses petits légumes – 19.50€

Nos plats côté terre :

- Brochette de volaille au citron & riz avec ses petits légumes - 16€
- Steak* frites tradition d'Aubrac 150/170grs – 19€
- Tartare* de bœuf d'Aubrac sauce cocktail & ses pommes de terre grenaille – 19€
- Chateaubriand de filet* de bœuf d'Aubrac (Aveyron) & ses pommes de terre grenaille - 25€
- Entrecôte* grillée d'Aubrac (Aveyron) 250/300grs* & ses frites fraîches Maison - 29€
- Burger paysan au canard & ses frites fraîches Maison - 17€
- Demi-magret de canard au miel des Charentes & ses pommes de terre grenaille - 22€
- Linguine à l'italienne tomate pesto - 15€
- Omelette nature ou avec émincés de lard et/ou fromage & sa salade verte - 15€

**Viande d'Aubrac : vache de 4 ans minimum ; maturée 7 jours
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€

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 – 8€

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

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

Emincé de bœuf ou volaille accompagnement au choix

Petit poisson du marché accompagnement au choix

Une boule de glace

Menu végétarien :

Nous pouvons vous réaliser une assiette de légumes suivant disponibilités en cuisine – 12€

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

A toute heure :

Croque-monsieur Aveyronnais au bleu de vache d'Aubrac & sa salade sans vinaigrette – 11€

Croque-monsieur au Saint-Nectaire & sa salade sans vinaigrette – 11€

Chèvre chaud sur son pain de campagne & salade sans vinaigrette – 11€

Assiette de charcuterie et/ou fromage et/ou mixte – 11€



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

Le Grand Café

Menu Charentais 33€

Cagouilles (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
(Café gourmand +1€ - découverte Cognac +2€)*

Menu côté Océan 33€

*Assiette de 6 huitres 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
(Café gourmand +1€ - découverte Cognac +2€)*

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

Ou

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

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



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

Le Grand Café

Carte des Vins



	Verre	Bouteille
VIN ROUGE		
Rouge J'y crois – Cabernet franc - Breville (charente)	5 €	14 €
Château Le Maine Martin Bordeaux Merlot Cabernet Franc	5 €	15 €
Château de Bouchet Bordeaux Supérieur Merlot Cabernet	7 €	17 €
Family Reserve – Domaine Montansier Cabernet Franc et Pinot Noir - Graves St-Amant (Charente)	8 €	19 €
Le Corbières de Georges de Gérard Bertrand		16 €
Cigalus rouge bio de Gérard Bertrand		64 €
Domaine de l'aigle Pinot noir de Gérard Bertrand		34 €
Saint Nicolas de Bourgeuil Les Echallions		19 €
Château Cantebau Pessac-Leognan		24 €
Margaux Confidence Prieuré Lechine – 2022		52 €
Château Grand Bert Saint-Emilion		33 €
Château Montlabert Saint-Emilion grand cru classé – 2020		84 €
Château Tronquoy Lalande Saint-Estèphe - 2019		47 €
Château La Cabanne Pomerol - 2019		62 €
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 €	17 €
Blanc J'y crois – Colombart et Chenin - Breville (charente)	5 €	14 €
Sauv' qui bulle – Sauvignon - Breville (charente)		17 €
Chat, Rends Toi – Colombart - Graves St-Amant (Charente)	5 €	14 €
Domaine Montansier – Chardonnay - Graves St-Amant (Charente)	6 €	16 €
Château de Bouchet Bordeaux Sauvignon Sémillon		14 €
Plaisir Coupable VDF (vin moelleux)	6 €	17 €
Cigalus blanc bio de Gérard Bertrand		61 €
Bal des Papillons Moelleux côtes de Gascogne		14 €
Chablis domaine Camu Christophe		29 €
Sancerre Le Pierrier Bio - 2023		39 €
VIN ROSE		
Rosé J'y crois – Merlot - Breville (charente)	5 €	14 €
Château de Bouchet Bordeaux Bio Merlot Cabernet	5 €	14 €
Chat, Rends Toi – Domaine Montansier – Graves St-Amant (Charente)	5 €	14 €
Gris Blanc de Gérard Bertrand	7 €	18 €
Tuffeau rosé Charentais		14 €
Lambrusco pétillant		14 €

« 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

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