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 fraiche, 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

Maï Taï : 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€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 fraiche, cassonade et eau gazeuse (classique, fraisse, 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

Fait Maison

Nos entrées :

Œufs mayonnaise - 5€
Picoussel aveyronnais (galette de blettes) & sa salade verte - 9€
Filet de hareng & pomme de terre tiède - 10€
Cagouilles (6 escargots) au beurre persillé - 13€
Gravelax de Truites de Gensac (16) aux épices - 16€
(Option 20grs de Caviar de Gensac 50€)
Duo filet d'Esturgeon de Gensac (16) et Hareng & pomme de terre tiède – 15€
Foie gras poêlé, déclinaison butternut - 18€
Assiette de 6 huitres fines n°3 de chez Poget La Tremblade & son baume de Bouteville - 15€
Assiette de 3 huitres fines – 7.50€
Assiette de 6 huitres spéciales n°4 de chez Poget La Tremblade & son baume de Bouteville - 18€
Assiette de 3 huitres spéciales – 9€
Maison POGET, deux fois médaillés au concours Agricole de Paris

Nos plats / salades :

Croque Aveyronnais au bleu de vache d'Aubrac & frites, salade verte - 13€
Salade de chèvre chaud au miel des Charentes - 16€
Salade Périgourdine avec son foie gras Maison - 17€

Nos plats côté mer :

*Poisson retour de la *criée & son riz, ses petits légumes - 19€*
Noix de St jacques sur fondue de poireaux – 22€

Nos plats côté terre *(Viandes cuites au feu de bois)*

Aligot et sa saucisse d'Aubrac - 19€
Tripoux et ses pommes de terre – 17€
Suprême de pintades & polenta et ses petits légumes - 18€
Steak frites tradition d'Aubrac 150/170grs au beurre persillé - 19€*
Tartare de bœuf d'Aubrac sauce cocktail & ses frites fraîches - 20€*
Chateaubriand de filet de bœuf d'Aubrac (Aveyron) & ses frites fraîches - 25€*
Entrecôte grillée d'Aubrac (Aveyron) 250/300grs & ses frites fraîches - 29€*
Burger d'Aubrac & ses frites fraîches– 17€*
Omelette nature ou avec émincés de lard et/ou fromage & sa salade verte - 15€
Camembert rôti au miel des Charentes & ses frites fraîches - 14€
Côte de Bœuf d'Aubrac (Aveyron) & ses frites fraîches Maison - 68€/kg (pour 2 personnes)*

**Viande d'Aubrac* : Garantie Aubrac, boucherie Conquet à Laguiole (12)*
**criée* : poissons de La Cotinière ou La Rochelle*

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

Le Grand Café

Notre Suggestion du mois :

Cassoulet Maison avec sa saucisse d'Aubrac – 19€

Fait 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 brulée 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 fraiches
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

Nos eaux :

Vittel ½ : 4€ - Vittel 1l : 6€ - San Pellegrino ½ : 4€ - San Pellegrino 1l : 6€
Eau fraîche micro filtrée 1l : 1€ - Eau fraîche pétillante micro filtrée 1l : 3€

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

Le Grand Café

Fait Maison

Menu côté Terre
35€

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

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

Desserts à la carte
(Café gourmand +2€ - découverte Cognac +3€)

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 +2€ - découverte Cognac +3€)

Menu Aveyronnais
30€

Picoussel aveyronnais (galette de blettes)

Aligot et sa saucisse d'Aubrac

Desserts à la carte
(Café gourmand +2€ - découverte Cognac +3€)

Menu gourmand
45€

Foie gras poêlé, déclinaison butternut

Chateaubriand de filet de bœuf d'Aubrac (Aveyron) & ses frites fraîches
Ou
Entrecôte d'Aubrac (+ value de 5€)

Desserts à la carte
(Café gourmand +2€ - découverte Cognac +3€)

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 €	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 €	20 €
Marcillac AOC Domaine Cros Lo Sang del Païs vendangé à la main	6 €	18 €
Le Corbières de Georges de Gérard Bertrand		18 €
Saumur-Champigny AOP Rouge Les Longes	7 €	20 €
Domaine de l'aigle Pinot noir de Gérard Bertrand		34 €
Saint Nicolas de Bourgeuil Les Echallons		20 €
Château Cantebau Pessac-Leognan		27 €
Margaux Confidence Prieuré Lichine		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 Bio vendangé à la main Chenin Breville (Charente)	6 €	20 €
Blanc J'y crois Colombart et Chenin Breville (Charente)	5 €	15 €
Montansier Chardonnay Graves St-Amant (Charente)	6 €	20 €
Château de Bouchet Bordeaux Sauvignon Sémillon		15 €
Plaisir Coupable VDF (vin moelleux)	6 €	19 €
Chablis domaine Camu Christophe		29 €
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 €	20 €
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		*25cl*	*50cl*
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		*33cl*
METEOR IPA sans alcool	*0,0%*	*5,50 €*
DESPERADOS	*5,9%*	*5,80 €*
PELFORT BRUNE	*6,5%*	*5,80 €*

BIERES CHARENTAISE BOUTEILLE		*33cl*
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

Le Grand Café

RHUMS		
RHUM CAPTAIN FLINT - 4cl		
Rhum Paille d'Afrique 2 ans	43,0%	6,00 €
Rhum Ambré Panama 4 ans	43,0%	6,00 €
Rhum Ambré Caraïbes 5 ans	43,0%	6,00 €
Rhum XO Guyana 8 ans	43,0%	7,00 €
Rhum Extra R. Dom. 12 ans	52,0%	8,00 €
RHUM PLANTERAY - 4cl		
Rhum Planteray Original Dark	40,0%	6,00 €
Rhum Planteray OFTD	69,0%	6,50 €
Rhum Planteray 3 Stars	41,2%	6,00 €
Rhum Planteray Pineapple	40,0%	6,50 €
RHUM **BACARDI** Carta Blanca	37,5%	6,00 €
RHUM **OCTOROY**		7,00 €
WHISKY - 4cl		
WHISKY LAWSON		5,00 €
WHISKY HAWKINS 8 ans	40,0%	6,00 €
BOURBON MAURICE 3 ans	40,0%	6,00 €
WHISKY JAMESON IRISH		7,00 €
WHISKY YAMAZAKURA	40,0%	9,00 €
WHISKY NIKKA FROM THE BARREL	51,4%	10,00 €
WHISKY LASDOUX ORIGINAL	45,0%	7,00 €
WHISKY LASDOUX 7ans	48,9%	7,00 €
IRISH ou COGNAC COFFEE		8,00 €
GIN - 4cl		
CITADELLE Original	44,0%	6,00 €
CITADELLE Jardin d'été	41,5%	6,00 €
CITADELLE Rouge	41,7%	6,00 €
CITADELLE Cornichon	43,8%	6,00 €
CITADELLE Old Tom	46,0%	6,00 €
CITADELLE 0%		5,50 €
BOMBAY SAPHIR		6,00 €
VODKA - 4cl		
VODKA ERISTOFF	37,5%	6,00 €
VODKA GREY GOOSE	40%	9,00 €
VODKA ISLATES		7,00 €
VODKA RENAISSANCE		7,00 €
COGNAC & PINEAU - 4cl		
MAISON MARTELL fondée en 1715		
MARTELL VS		5,00 €
MARTELL VSOP		6,00 €
MARTELL Cordon Bleu		18,00 €
MARTELL XO		23,00 €
MAISON HENNESSY		
HENNESSY VS		5,00 €
HENNESSY VSOP		6,00 €

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

Le Grand Café

CHÂTEAU DE COGNAC		
D'USSE VSOP		*6,50 €*
D'USSE XO		*23,00 €*
BARON OTARD VSOP		*6,00 €*
BARON OTARD XO		*22,00 €*
FAMILLE CABANNE depuis 1810		
DELISTE VS		*5,00 €*
DELISTE VS0P		*5,00 €*
DELISLE CLUB CIGARE		*10,00 €*
DELISLE 1975 FIN BOIS	*52%*	*29,00 €*
COGNAC FERRAND		
1840 Original Formula	*45%*	*7,00 €*
Sélection des Anges	*42%*	*22,00 €*
COGNAC RAGNAUD ou VALENTE		
VS		*5 €*
VSOP		*6 €*
TRES VIEILLE RESERVE		*8 €*
XXO		*20 €*
RAGNAUD 1991		*23 €*
PINEAU rouge Bio PINARD		*4,20 €*
PINEAU blanc Bio PINARD		*4,20 €*
VIEUX PINEAU Bio PINARD ***30ans***		*15,00 €*
BAILEYS		*6,00 €*
LIMONCELO		*4,50 €*
GET 27 / GET 31		*6,00 €*
MALIBU		*4,50 €*
TEQUILA Patron Silver 4cl		*8,50 €*
PORTO		*4,50 €*
CREME COGNAC		*6,00 €*
COINTREAU		*5,00 €*
BELLE DE BRILLET		*6,50 €*

CHAMPAGNE & BULLES		
	Coupe	*Bouteille*
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL		*76,00 €*
AYALA BRUT MAJEUR		*60,00 €*
L'HOSTE ORIGINE BRUT	*9,50 €*	*40,00 €*
PROSECCO	*6,00 €*	*35,00 €*
VIN CHAMPAGNISE Bio PINARD		*18,00 €*
MONTANSIER BRUT Blanc de Blancs VdF		*18,00 €*

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