

CAFÉ - BRASSERIE

le Bonaparte

Printemps-Été

Bières

Pression 25cl de 7.20 à 9.50 / 50cl de 13 à 17

Bouteille 25cl / 33cl de 8 à 10

Softs

Sodas 25cl / 33cl de 6 à 10

Coca Cola, Cidre Bio, Jus de fruits Alain Millat, Fruit pressé, etc ...

À Découvrir

N Pizzette Méditerranéenne 8

comptée de tomates, anchois, basilic, copeaux de parmesan

N Pizzette Senteur d'Italie 8.50

comptée de tomates, mozzarella, jambon, roquette

Tartine apéritif sur pain Moisan toasté jambon ou fromage 7

Saucisse sèche Cordon Rouge à couper soi même 8.50

Petit pot de rillettes pain Moisan 8

N Tapenade sans anchois toast 7

N Magret de canard séché à couper soi même 12

Boissons Chaudes

Café expresso / Café décaféiné	(après 15h30) 4.40	3.80
Double expresso / Chocolat chaud maison		6.80
Café crème / Lait chaud		5.80
Café ou Chocolat Viennois		7.20
Chocolat Napolitain (avec Amaretto)		9.50
Cappuccino		7.20
Grog au Rhum ou Whisky ou Cognac		11
Irish coffee		15
Vin chaud		8
Thés parfumés & Infusions "Betjeman & Barton"		6.80
Thé vert à la menthe fraîche, Thé Bio "Pascal Hamour"		7.30

Petites entrées pour patienter...

Gratinée à l'oignon	12,50
Méli Mélo de tomates cerises multicolores	9,50
Artichauts violets poivrade et asperges vertes	13
Carottes râpées minute	7,50
Salade verte aux pignons	7
Œufs durs mayonnaise	8
Gaspacho de légumes d'été boule menthe	13
Simplement demi melon	13
Pineau des Charentes (Philibon ou Rouge Gorge)	

Printemps-Été

⊗ Haricots verts croquants	17
pamplemousse, avocat, tomates cerises	
Salade d'Été "Végétarienne"	18
salade, tomate, concombre, radis, carotte, asperges vertes, vinaigrette allégée	
Salade de chèvre chaud	18,50
sur pain Moisan toasté, granola de fruits secs	
N ⊗ Poke Bowl au chèvre frais	21
quinoa, menthe, radis, asperges vertes, concombre, avocat, oignons rouges, tomates cerises	
Poivrons grillés et cœur de mozzarella "Stracciatella"	20
"façon 4 Chats de Trouville sur Mer"	
Salade Cæsar aux blancs de poulet	22
avec ou sans bacon, sauce au Parmesan	
⊗ Taboulé de quinoa au saumon fumé	25
concombre, radis, menthe, raisins secs, avec ou sans poivrons, vinaigrette aux agrumes	
Bonaparte	21
rosbeef Bio sur pain Moisan toasté, carottes râpées, salade de saison	
Saint-Germain	20
jambon au torchon, emmental, salade, oignons rouges, haricots verts	
Salade Niçoise demandez-là avec ou sans anchois	20,50



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place, à partir de produits crus.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats
sont à votre disposition à l'accueil.

à Partager...

N Croustillant de saumon fumé granny smith et sésame	20
Carpaccio de bœuf Bio salade et copeaux de Cantal	19
Planche du Bognat pain Moisan toasté, Cantal, corne de Salers, saucisson, magret de canard séché et jambon Laborie	23
Assiette d'antipasti légumes marinés, jambon Laborie, copeaux de parmesan	20
Assiette de tomates d'antan pesto maison, stracciatella, jambon Laborie	21

La Cuisine du Bar

Brick de chèvre frais Bio laquée au miel poêlée d'haricots verts et mangue rôtie	21
Filet de poulet Bio poêlée d'haricots verts et mangue rôtie	22
Tartare de bœuf Bio (spécialité) sur pain Moisan toasté pommes grenailles, parmesan et salade	22
 Œufs brouillés Bio au saumon fumé Bio et salade	24
N Duo de minis burgers au choix "Cantalou" haché bio, cantal, tomate, compotée d'oignons et / ou "Auvergnat" haché bio, bleu d'Auvergne, tomate, compotée d'oignons accompagnés de pommes grenailles et salade	22
 Filet de bœuf Bio (Salers ou Normande) à la plancha pommes grenailles, copeaux de Cantal, roquette	33
N Tarte fine aux oignons caramélisés tomates, mascarpone à la menthe, roquette	21
N Gratin de crozets au Bleu d'Auvergne et noix	20
N Mac & Cheese au poulet Bio	23
N Coquillettes au jambon blanc et gratinées au Cantal	19
Suggestion de Saison (sauf week-ends)	17,50
Plat enfant pizzette au choix ou minis burgers ou gratin de coquillettes	15

Supplément garniture 4 / Changement garniture 2

N Nouveautés

 *Sans Gluten*

**Les légumes bio pouvant être en rupture,
ils seront dans ce cas remplacés par des légumes issus de l'agriculture raisonnée**

Sandwiches

Saucisson sec / Jambon / Rillettes	6.80
Saint-Nectaire / Cantal / Emmental / Camembert	6.80
Mixte : jambon et Emmental	8.50
Jambon de Pays de chez "Laborie"	8.50
Auvergnat : jambon de pays et Cantal	10
Maison : rosbeef de Salers , mayonnaise et toast Moisan	11.50
Club saumon fumé : tomate, salade, œuf	17
Club Bonaparte : poulet, tomate, salade, œuf	16
Hot Dog deux saucisses, fromage	12

Fromages Bio

Plateau de fromages Bio	17.50
Duo de fromages Bio	10
Fromage blanc 0% Bio miel, coulis ou granola de fruits secs	8

Desserts Maison

Crème brûlée à la vanille Bourbon	8.50
Mousse au chocolat	8
N Tiramisu praliné	10
N Assiette de fruits frais melon, fraise, framboise, mangue	10
N Coupe façon Pavlova glace vanille et fraise, meringue, coulis de fraise, crème sucrée vanillée	14
N Coupe fraîcheur estivale glace fraise et framboise, fruits rouges , coulis de framboise, crème sucrée vanillée	14
Café Gourmand	11
Dessert suggestion	8.50

Glaces & Sorbets Bio "Terre Adélice"

1 boule 7	2 boules 11	3 boules 14
Vanille / Café / Noisette caramélisée		
Caramel crème salée / Menthe / Yaourt		
Chocolat / Citron vert / Framboise / Fraise / Passion		

Apéritifs & Grignotages

Apérol Spritz / Spritz Fiero	16cl	12,50
Prosecco	12cl	8
Piscine de Rosé M de Minuty	15cl	9,50
Bitter San Pellegrino sans alcool	10cl	8
Ricard / Pastis 51 / Pernod	3cl	8
Martini rosso, bianco / Campari	6cl	8
Américano Maison / Martini Gin	6cl	12,50
Porto Ruby ou Blanc / Muscat des Beaumes de Venise	6cl	8
Salers / Suze	6cl	8
Kir Mûre / Pêche / Cassis / Framboise	12cl	8
Kir Royal au Champagne aoc Deutz Brut Classic	12cl	18
Champagnes		
Deutz Brut Classic	coupe 12cl 16,50	75cl 88
Deutz Rosé	coupe 12cl 18,50	75cl 93

Œufs Bio, salade

N Œufs cocotte aux asperges vertes 13

Omelette ou **3 Œufs au plat nature** 11,50

Omelette jambon ou **fromage** ou **bacon** ou **fines herbes** 13,50

Omelette jambon, fromage ou **bacon, fromage** 14,50

2 Œufs à la coque, tapenade 13

compotée de tomates, mouillettes de pain Moisan toasté

Tartines et Croques, salade

L'Italienne	14
tomate, jambon blanc, mozzarella sur pain Moisan toasté	
Le Plateau des Mille Vaches	16
blanc de poulet, Saint-Nectaire, tomate, pain Moisan toasté	
Scandinave	19
crème fraîche, saumon fumé, pain Moisan toasté, citron	
Tartine de chèvre frais Bio radis, asperges vertes,	15
tomates cerises, copeaux de parmesan, huile d'olive et basilic	
Croque-Monsieur	11
Croque-Madame, avec œuf	12,50
Croque-Provençal	13
pain Moisan toasté, tomate, jambon, fromage	

Prix nets, taxes et service compris

Vins Rosés

	12cl	25cl	46cl	75cl
IGP Méditerranée Demoiselle sans Gêne Bio	6,50	12	18	27
Côtes de Provence aoc Ch. Ste Roseline, Cru Classé Cuvée Lampe de Méduse	8,40	15	24	36
Côtes de Provence aoc M de Minuty	10	18	29	45
Côtes de Provence aoc Léoube Bio	9	17	27	41
N Côtes de Provence aoc Domaine Sainte Marie Bio	9	17	27	41

Vins Blancs

	12cl	25cl	46cl	75cl
IGP Viognier Domaine des Granges de Mirabel Bio	7,20	13	20	32
N IGP de l'Hérault cépage Sauvignon, Bio Domaine de Petit Roubié	8	14	24	35
Chablis aoc Domaine Chantemerle 100% Chardonnay	10,50	19	30	48
Alsace aoc cépage Gewurztraminer Bio	9,50	17	27	41
Sancerre aoc Serge Laloue	9,50	18	29	44
Pouilly Fumé aoc (Vin de Loire)	8,50	15	24	36
Viré-Clessé aoc Domaine Montbarbon	10	18	33	50

Vins Rouges

	12cl	25cl	46cl	75cl
Côtes du Rhône aoc "Un Coup de Dés" Bio Vin sans sulfites ajoutés	8,50	16	25	38 
N Blaye - Côtes de Bordeaux aoc Bio, Vegan Château Pey-Bonhomme les Tours	9	17	30	40
Saint-Emilion aoc Château Robin des Moines Bio	10	18	34	44
Brouilly aoc Les Pas Perdus Vin sans sulfites ajoutés	7,50	14	21	33 
Baux de Provence aop Domaine de Lauzières Bio	9	17	30	40
Crozes Hermitage aoc Dom. de la Ville Rouge Bio	8,50	16	25	38
Alsace aoc Pinot Noir, Zellenberg	9,50	18	27	54
N Chinon aoc Les Gravinières	8,50	16	25	38
N Pic Saint-Loup aoc Domaine Clavel	9,50	17,50	31	41

N Nouveautés

VIN BIO

NO SO2

Vin sans sulfites ajoutés

Eaux

Vittel / San Pellegrino	25cl	5,80
San Benedetto / Badoit / Perrier Fines Bulles	50cl	6,80
Chateldon / Thonon / Solé / Saint-Géron	75cl	9

Prix nets, taxes et service compris