

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

compotée de tomates, anchois, basilic, copeaux de parmesan

*N* Pizzette Senteur d'Italie 8.50

compotée 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 <b>tomates cerises multicolores</b>	9,50
Artichauts violets poivrade et asperges vertes	13
<b>Carottes râpées minute</b>	7,50
<b>Salade verte</b> aux pignons	7
<b>Eufs durs mayonnaise</b>	8
Gaspacho de <b>légumes d'été</b> boule menthe	13
<b>Simplement demi melon</b>	13
Pineau des Charentes (Philibon ou Rouge Gorge)	

## Printemps-Été

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

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

## La Cuisine du Bar

<b>Brick de chèvre frais Bio laquée au miel</b> poêlée d'haricots verts et mangue rôtie	21
<b>Filet de poulet Bio</b> poêlée d'haricots verts et mangue rôtie	22
<b>Tartare de bœuf Bio (spécialité)</b> sur pain Moisan toasté pommes grenailles, parmesan et salade	22
<b>⊗ Œufs brouillés Bio</b> au saumon fumé Bio et salade	24
<b>N Duo de minis burgers au choix</b> "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
<b>⊗ Filet de bœuf Bio (Salers ou Normande) à la plancha</b> pommes grenailles, copeaux de Cantal, roquette	33
<b>N Tarte fine aux oignons caramélisés</b> tomates, mascarpone à la menthe, roquette	21
<b>N Gratin de crozets au Bleu d'Auvergne</b> et noix	20
<b>N Mac &amp; Cheese au poulet Bio</b>	23
<b>N Coquillettes au jambon blanc</b> et gratinées au Cantal	19
<b>Suggestion de Saison</b> (sauf week-ends)	17,50
<b>Plat enfant</b> pizzette au choix ou minis burgers ou gratin de coquillettes	15
<b>Supplément garniture 4 / Changement garniture 2</b>	

**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 Adelice"

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

<b>Apérol Spritz / Spritz Fiero</b>	<i>16cl</i>	<b>12.50</b>
<b>Prosecco</b>	<i>12cl</i>	<b>8</b>
<b>Piscine de Rosé M de Minuty</b>	<i>15cl</i>	<b>9.50</b>
<b>Bitter San Pellegrino</b> sans alcool	<i>10cl</i>	<b>8</b>
<b>Ricard / Pastis 51 / Pernod</b>	<i>3cl</i>	<b>8</b>
<b>Martini</b> rosso, bianco / <b>Campari</b>	<i>6cl</i>	<b>8</b>
<b>Américano Maison / Martini Gin</b>	<i>6cl</i>	<b>12.50</b>
<b>Porto Ruby ou Blanc / Muscat des Beaumes de Venise</b>	<i>6cl</i>	<b>8</b>
<b>Salers / Suze</b>	<i>6cl</i>	<b>8</b>
<b>Kir</b> Mûre / Pêche / Cassis / Framboise	<i>12cl</i>	<b>8</b>
<b>Kir Royal</b> au Champagne aoc Deutz Brut Classic	<i>12cl</i>	<b>18</b>
<b>Champagnes</b>		
<b>Deutz</b> Brut Classic	<i>coupe 12cl</i>	<b>16.50</b>
<b>Deutz</b> Rosé	<i>coupe 12cl</i>	<b>18.50</b>
	<i>75cl</i>	<b>88</b>
	<i>75cl</i>	<b>93</b>

## 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

<b>L'Italienne</b>	<i>14</i>
tomate, jambon blanc, mozzarella sur pain Moisan toasté	
<b>Le Plateau des Mille Vaches</b>	<i>16</i>
blanc de poulet, Saint-Nectaire, tomate, pain Moisan toasté	
<b>Scandinave</b>	<i>19</i>
crème fraîche, saumon fumé, pain Moisan toasté, citron	
<b>Tartine de chèvre frais Bio</b> radis, asperges vertes, tomates cerises, copeaux de parmesan, huile d'olive et basilic	<i>15</i>
<b>Croque-Monsieur</b>	<i>11</i>
<b>Croque-Madame, avec œuf</b>	<i>12.50</i>
<b>Croque-Provençal</b>	<i>13</i>
pain Moisan toasté, tomate, jambon, fromage	

Prix nets, taxes et service compris

## Vins Rosés

		12cl	25cl	46cl	75cl
<b>IGP Méditerranée</b>	Demoiselle sans Gêne Bio	6.50	12	18	27
<b>Côtes de Provence aoc</b>	Ch. Ste Roseline, Cru Classé Cuvée Lampe de Méduse	8.40	15	24	36
<b>Côtes de Provence aoc</b>	M de Minuty	10	18	29	45
<b>Côtes de Provence aoc</b>	Léoube Bio	9	17	27	41
<i>N</i> <b>Côtes de Provence aoc</b>	Domaine Sainte Marie Bio	9	17	27	41

## Vins Blancs

		12cl	25cl	46cl	75cl
<b>IGP Viognier</b>	Domaine des Granges de Mirabel Bio	7.20	13	20	32
<i>N</i> <b>IGP de l'Hérault</b>	cépage Sauvignon, Bio Domaine de Petit Roubié	8	14	24	35
<b>Chablis aoc</b>	Domaine Chantemerle 100% Chardonnay	10.50	19	30	48
<b>Alsace aoc</b>	cépage Gewurztraminer Bio	9.50	17	27	41
<b>Sancerre aoc</b>	Serge Laloue	9.50	18	29	44
<b>Pouilly Fumé aoc</b>	(Vin de Loire)	8.50	15	24	36
<b>Viré-Clessé aoc</b>	Domaine Montbarbon	10	18	33	50

## Vins Rouges

		12cl	25cl	46cl	75cl
<b>Côtes du Rhône aoc</b>	"Un Coup de Dés" Bio Vin sans sulfites ajoutés	8.50	16	25	38 
<i>N</i> <b>Blaye - Côtes de Bordeaux aoc</b>	Bio, Vegan Château Pey-Bonhomme les Tours	9	17	30	40
<b>Saint-Emilion aoc</b>	Château Robin des Moines Bio	10	18	34	44
<b>Brouilly aoc</b>	Les Pas Perdus Vin sans sulfites ajoutés	7.50	14	21	33 
<b>Baux de Provence aop</b>	Domaine de Lauzières Bio	9	17	30	40
<b>Crozes Hermitage aoc</b>	Dom. de la Ville Rouge Bio	8.50	16	25	38
<b>Alsace aoc</b>	Pinot Noir, Zellenberg	9.50	18	27	54
<i>N</i> <b>Chinon aoc</b>	Les Gravinières	8.50	16	25	38
<i>N</i> <b>Pic Saint-Loup aoc</b>	Domaine Clavel	9.50	17.50	31	41

*N* Nouveautés

VIN BIO

 SO2

Vin sans sulfites ajoutés

## Eaux

<b>Vittel / San Pellegrino</b>		25cl	5.80
<b>San Benedetto / Badoit / Perrier Fines Bulles</b>		50cl	6.80
<b>Chateldon / Thonon / Solé / Saint-Géron</b>		75cl	9

Prix nets, taxes et service compris