

# PLANCHES

## FINGER FOOD

Chicken wings, calamars frits, fromages panés, sauce cheddar.

Petite 11€

Grande 20€

## PLANCHE CHARCUTERIE

Assortiment de charcuteries fines et fromages

Petite 11€

Grande 20€

## PLANCHE L'ENTREPOT

Foie gras, saumon fumé, escargots, magret de canard

planche à 35€



Planche charcuterie

# BIÈRES PRESSION

## CAMPUS 5,5°

Bière blonde légère à la mousse fine 5,5°.

## BLANCHE DES NEIGES 4,9°

Blanche Belge agrumes, coriandre et citron

## DELIRIUM TREMENS 8,5°

Blonde puissante, généreuse, ronde & épicée

## DELIRIUM RED 8°

Bière rouge aux arômes d'amande et de cerise

## DELIRIUM ARGENTUM 7°

Bière ambrée corsée aux touches de caramel

## BIERE DU MOMENT

25cl

33cl

50cl

3,9 €

4,9 €

6,9 €

4,9 €

6,5 €

8,9 €

5,9 €

7,5 €

10,9 €

5,9 €

7,5 €

10,9 €

5,9 €

7,5 €

10,9 €

5,9 €

7,5 €

10,9 €

## BIÈRES BOUTEILLES 33CL

ORVAL 6,2°

7,9 €

BREWDOG IPA 5,6°

7,9 €

CHIMAY BLEUE 9°

7,9 €

MORT SUBITE 4°

6,9 €

CHOUFFE BLONDE 8°

7,9 €

1664 SANS ALCOOL

4,9 €

KASTEEL ROUGE 8°

7,9 €

# SANS ALCOOL

COCA / ZERO / CHERRY

4,3 €

EXPRESSO

2,0 €

ICE-TEA

4,3 €

NOISETTE

2,4 €

ORANGINA

4,3 €

CAFÉ ALONGÉ

2,2 €

SCHWEPES TONIC/

4,3 €

CAFÉ CRÈME

2,9 €

LIMONADE

4,3 €

CAPPUCINO

3,9 €

PERRIER

4,3 €

CHOCOLAT

3,9 €

RED-BULL

4,3 €

THÉ

3,9 €

JUS DE FRUITS

4,3 €

3,9 €

Orange, fraise, poire, tomate, ananas, pomme, abricot

SIROP À L'EAU

4,3 €

2,5 €

Pêche, grenadine, fraise, menthe verte, citron, mojito, orgeat, banane, cerise, violette, framboise, pulco

DIABOLO

4,3 €

4,3 €

SAN-PELLEGRINO / EVIAN 1L : 6,5€ - 1/2L : 4,3€

CHATELDON 75CL : 7,5€

# APÉRITIFS

WHISKY

5,5 €

LIMONCELLO

5,5 €

PASTIS / RICARD

5,5 €

AMÉRICANO

7,5 €

BAILEY'S

5,5 €

GIN FIZZ

7,5 €

RHUM

5,5 €

GET 27 / 31

5,5 €

WHISKY COCA

7,5 €

VODKA

5,5 €

COGNAC

5,5 €

MENTHE PASTILLE

5,5 €

KIR

4,5 €

cassis, mûre, framboise, pêche

KIR PETILLANT

6,5 €

cassis, mûre, framboise, pêche

# SUPERS COCKTAILS

<b>SPRITZ APEROL ou CAMPARI</b>	<b>9 €</b>
<i>Apérol/campari (4cl), pétillant (8cl), tonic, orange</i>	
<b>SPRITZ ST GERMAIN</b>	<b>10 €</b>
<i>St Germain (4cl), pétillant (8cl), tonic, orange</i>	
<b>MOJITO</b>	<b>9 €</b>
<i>Rhum (6cl), menthe, sucre, citron vert, Perrier / Virgin Mojito : 7€</i>	
<b>MOJITO ROYAL</b>	<b>11 €</b>
<i>Rhum (6cl), menthe, sucre, citron vert, vin pétillant</i>	
<b>MOJITO FRAMBOISE</b>	<b>9 €</b>
<i>Rhum (6cl), menthe, sucre, citron vert, perrier, framboises / virgin : 7€</i>	
<b>PINA COLADA</b>	<b>9 €</b>
<i>Rhum blanc (6cl), ananas, crème de noix de coco / Virgin Pina : 7€</i>	
<b>SEX ON THE BEACH</b>	<b>9 €</b>
<i>Vodka (4cl), liqueur pêche (2cl), ananas, orange, grenadine</i>	
<b>SWEET MARYLINE (SANS ALCOOL)</b>	<b>7 €</b>
<i>Jus de fraise, framboises, citron vert</i>	
<b>CALIFORNIA DREAM (SANS ALCOOL)</b>	<b>7 €</b>
<i>Ananas, citron vert, banane</i>	

# VINS

<b>VINS ROUGES</b>		<i>Verre 15cl</i>	<i>Bouteille</i>
	<b>DOMAINE DE LA PERRIÈRE</b>	4,9 €	22 €
	<i>Vin de la Loire, pinot noir</i>		
	<b>COUR MONTESSANT</b>	5,9 €	26 €
	<i>Bordeaux supérieur</i>		
	<b>JEAN MICHEL SORBE</b>	6,9 €	29 €
<i>Reuilly</i>			
<b>LA CROIX, DOMAINE CHAVET</b>	6,9 €	29 €	
<i>Menetou-Salon</i>			
<b>BAILLY-REVERDY</b>	7,9 €	36 €	
<i>Sancerre</i>			

<b>VINS BLANCS</b>		<i>Verre 15cl</i>	<i>Bouteille</i>
	<b>DOMAINE DE LA PERRIÈRE</b>	4,9 €	22 €
	<i>Vin de la Loire, sauvignon</i>		
	<b>VINCENT SIRET COUTAUD</b>	7,9 €	36 €
	<i>Quincy</i>		
	<b>JEAN MICHEL SORBE</b>	6,9 €	29 €
<i>Reuilly</i>			
<b>BAILLY-REVERDY</b>	7,9 €	36 €	
<i>Sancerre</i>			
<b>UBY N°4 (MOELLEUX)</b>	5,9 €	26 €	
<i>Côtes de Gascoignes</i>			

<b>ROSÉS &amp; PÉTILLANTS</b>		<i>Verre 15cl</i>	<i>Bouteille</i>
	<b>BELLE EMILIE</b>	4,9 €	22 €
	<i>IGP Gard</i>		
	<b>LA CROIX, DOMAINE CHAVET</b>	6,9 €	29 €
	<i>Menetou-Salon</i>		
	<b>JEAN MICHEL SORBE</b>	6,9 €	29 €
<i>Reuilly</i>			
<b>VEUVE DE LALANDE</b>	5,9 €	26 €	
<i>Effervescents blanc de blancs</i>			
<b>MAILLY GRAND CRU</b>	—	60 €	
<i>Champagne brut</i>			

# ENTRÉES

BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS	14 €
LA BURRATA AU PESTO	9 €
LE SAUMON FUMÉ	12 €
LES 12 ESCARGOTS BIEN BEURRÉS	11 €
CARPACCIO DE BOEUF	11 €

# MOULES FRITES

## MARINIÈRES 17 €

Vin blanc, ail, échalotes, beurre.  
Frites et salade

## NORMANDES 18 €

Base de marinières avec crème  
fraîche. Frites et salade

## BLEU 19 €

Base de marinières avec bleu  
d'Auvergne fondu. Frites et  
salade



Moules marinières

# SALADES



Salade gourmande

	Petite	Grande
<b>SALADE BERRICHONNE</b> <i>Declinez moi aussi en VEGGIE</i>	9 €	14 €
Toasts de chèvre chaud & miel, jambon cru, tomates, oignons, poivrons gouttes		

<b>SALADE PAYSANNE</b>	13 €	17 €
Gésiers confits, lardons, pomme de terre, oeuf, tomates, oignons, poivrons gouttes		

<b>SALADE FERMIERE</b>	13 €	17 €
Poulet crousty, copeaux de parmesan, oeuf, tomates, oignons, poivrons gouttes		

<b>SALADE ITALIENNE</b> <i>Declinez moi aussi en VEGGIE</i>	13 €	17 €
Burrata, pesto, tranches de coppa, tomates, oignons, poivrons gouttes		

<b>SALADE NORVEGIENNE</b>	13 €	17 €
Saumon fumé, moules, crevettes, tomates, oignons, poivrons gouttes		

<b>SALADE GOURMANDE</b>	16 €	21 €
Saumon fumé, magret de canard, toasts de foie gras, tomates, oignons, poivrons gouttes		

# GRILLADES

ACCOMPAGNEMENT & SAUCE AU CHOIX

**STEAK HACHÉ OEUF A CHEVAL**  
Steak haché maison, galette de  
pomme de terre, oeuf 14 €

**BAVETTE (DU BERRY)**  
Viande de belle race, 200gr 21 €

**FAUX FILET (DU BERRY)**  
Viande de belle race 250 gr 24 €

**LA BELLE ENTRECOTE (DU BERRY)**  
Viande de belle race 300gr 28 €

**PAVÉ DE SAUMON**  
A la plancha, avec sa sauce  
citronnée 21 €

**MAGRET DE CANARD ENTIER**  
Magret environ 350gr 25 €



L'entrecôte du Berry

## SAUCES AU CHOIX

Crème aux herbes / Bleu d'Auvergne / Echalotes / Cheddar / Poivre /  
Sauce citronnée (Deuxième sauce +2€)

# BRASSERIE

LES PLATS CUISINÉS PAR LE CHEF

**JOUE DE BOEUF CONFITE** *Plat Signature du Chef* 21 €  
Avec pommes de terre, carottes et navets

**LINGUINE DU PECHEUR** 19 €  
Linguine cuisinées avec saumon frais, crevettes, moules  
bouchot, sauce citronnée.

**LINGUINES CHEDDAR-BACON** *Déclinez moi aussi en VEGGIE* 17 €  
Sauce cheddar, bacon grillé, jalapenos doux, oignons frits,  
poivrons goutte.

**CAMEMBERT ROTI** *Déclinez moi aussi en VEGGIE* 18 €  
Avec charcuterie (ou légumes) et accompagnement au choix

**STEAK TARTARE** 19 €  
Préparé avec cornichons, échalotes, câpres, jaune d'oeuf,  
accompagnement au choix

**FISH & CHIPS** 14 €  
Filet de cabillaud pané, accompagnement au choix

**DOUBLE CARPACCIO DE BOEUF** 18 €  
Assaisonné par le chef, accompagnement au choix

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :  
FRITES / LÉGUMES DU MOMENT / LINGUINE HUILE D'OLIVE & PARMESAN



Joue de boeuf

# BURGERS !

STEAK HACHÉ FRAIS DE 150 GR

	Simple	Double
<b>CHEESE BURGER</b> Steak haché, cheddar, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce burger	16 €	20 €
<b>POULET CHEVRE MIEL</b> Poulet crousty, chèvre fondu, miel, salade, tomates, oignons, cornichons, oignons frits	18 €	22 €
<b>BLUE BURGER</b> Steak haché, sauce au bleu d'Auvergne, salade, tomates, oignons, cornichons, sauce burger	18 €	22 €
<b>POULET LOUSIANA</b> Poulet Crousty, sauce cheddar coulante, bacon croustillant, jalapenos doux, sauce burger	18 €	22 €
<b>DOUBLE SMASH BACON</b> Double smash steak, cheddar fondu, bacon, oignons confits, sauce burger	18 €	22 €
<b>BURGER DE L'ENTREPOT</b> Steak haché, galette pomme de terre, bacon, cheddar, oignons confits, sauce burger, burger recouvert de sauce cheddar au paprika !	21 €	25 €
<b>BURGER DU CHEF</b> Steak haché, galette de pomme de terre, belle tranche de foie gras maison, oignons confits.	25 €	29 €

**Supplément double bacon ! : +2€**

*Tous les burgers se déclinent en VEGGIE*



Burger de l'entrepot

# MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

**PLAT :** STEAK HACHÉ / POULET-PANÉ / POISSON-PANÉ  
PETITE MOULE FRITE (+3€) / CHEESEBURGER (+3€)

**ACCOMPAGNEMENT :** FRITES / LÉGUMES / PÂTES

**DESSERT :** MINI GLACE / MINI FONDANT CHOCOLAT

## 9 €

*Pour les enfants sages une surprise vous attend à la fin du repas !*

# MENU DU MARCHÉ

DU LUNDI AU VENDREDI, MIDI ET SOIR

**PLAT AU CHOIX :**

PLAT DU JOUR / STEAK OEUF A CHEVAL / FISH N CHIPS  
SALADE CHEVRE CHAUD / CHEESEBURGER (+2€)

**DESSERT AU CHOIX :**

DESSERT DU JOUR / MOUSSE AU CHOCOLAT /  
CARPACCIO ANANAS / CAFE DOUCEUR

## 18 €

PLAT DU JOUR SEUL : 14€

# MENUS GROUPES

A PARTIR DE 14 PERSONNES, SUR RÉSERVATION



**CONTACTEZ-NOUS POUR VOS ÉVÉNEMENTS,  
ANNIVERSAIRES, SÉMINAIRES, REPAS  
D'ENTREPRISE.**

**NOUS PROPOSONS DES MENUS PERSONNALISÉS  
A PARTIR DE 14 JUSQU'À 60 PERSONNES**