



BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,00 €
Café allongé	2,20 €
Café décaféiné	2,20 €
Café au lait	2,50 €
Capuccino	4,00 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat viennois	5,00 €
Thé (voir carte)	

BOISSONS FROIDES

Evian 50 cl	2,00 €
Badoit 50 cl	2,00 €
Perrier 20 cl	1,50 €
Cold Brew (Boisson à base de café) 5cl aux beaux jours	2,00 €
Sirop Monin (Menthe, Pêche, Cerise, Grenadine)	2,50 €
Limonade de la Brasserie Bos 33 cl	4,00 €
Citronnade de la Brasserie Bos 33 cl	4,00 €
Infusion hibiscus 33cl	4,00 €
Cola de la Brasserie Bos 33 cl	4,00 €
Jus de Pomme local au verre 25 cl	3,50 €
Jus de Poire local au verre 25 cl	3,50 €
Pétillant Pomme local bouteille 75 cl	8,50 €
Supplément sirop	1,50 €

BIERES DE LA BRASSERIE BOS

Bière Blanche 33 cl - 5% vol.	6,00 €
Bière Blonde 33 cl - 5,4% vol.	6,00 €
Bière Blonde IPA 33 cl - 5,2% vol.	6,00 €
Bière Ambrée aux notes de fruits rouges et d'ortie 33 cl - 4,5% vol.	6,00 €
Bière Ambrée Miel 33 cl - 6,5% vol.	6,00 €
Bière Brune Cacao Vanille 33 cl - 6% vol.	6,00 €

Nous travaillons avec des producteurs locaux :

Brasserie Bos à Bourges

Pascal Clavier à Saint-Georges sur Moulon (producteur de pommes/poires)

Maison Monin à Bourges



THES - INFUSIONS

THES VERTS

Gyokoro Mikoto Thé japonais d'exception - parfumé - herbacé	6,00 €
Vert Menthe Thé Sencha - Menthe	4,00 €
Japan Genmaicha Yukihiime Thé vert Sencha - Riz grillé - Riz soufflé	5,00 €

THES NOIRS

Assam Origine Inde - voluptueux et parfumé	4,00 €
Golden Yunnan Classique - boisé et chaleureux	4,00 €
Lapsang Souchong Thé noir fumé	5,00 €

OOLONG

China Oolong Shui Xian Délicat - floral	5,00 €
---------------------------------------------------	--------

INFUSIONS - ROOIBOS (sans théine)

Lapacho - Caramel - Amande Ecorce d'arbre issu d'Amérique du sud	4,00 €
Bonne Humeur - Rooibos Ecorce d'Orange - Banane séchée - Fleur de bleuet	4,00 €
Baies sauvages - Infusion Hibiscus Cynorrhodon - Fraise - Framboise - Cassis	4,00 €



GALETTES SARRASIN

Une valeur sûre !	8,50 €
Jambon aux herbes, œuf, emmental	
Une balade dans les bois	10,00 €
Jambon aux herbes, emmental, champignons	
J'aime la chieuve !	12,00 €
Chèvre, miel, noix, huile de noix	
 Mon coeur d'artichaut	12,00 €
Crème d'artichaut, artichauts braisés à l'huile, petits pois, chèvre frais, tomates séchées	
C'est toi l'andouille !	14,00€
Andouillette rôtie, compotée d'oignon, sauce fromagère moutardée	
Un petit tour en montagne	14,00 €
Pomme de terre, lardons, tomme de brebis, crème fraîche crue de la ferme	
Suppléments :	2,00 €
Salade / Oeuf / Crème crue de la ferme	

SALADE

 La salade du moment	13,00€
Mélange de jeunes pousses, patate douce et pois chiche rôtis aux épices, avocat, guacamole, chèvre frais, noix, sauce moutarde citron	

PLANCHES

Demandez votre beurre demi-sel !
Possibilité de planche pour 1 personne

Planche de charcuterie (pour 2 personnes)	20,00 €
Planche de fromage (pour 2 personnes)	20,00 €
Planche mixte (pour 2 personnes)	24,00 €
Planche tout Crottin	11,00 €
Découvrez le crottin dans tous ses états d'affinage !	

Vin du moment

Domaine Thomas Grand Chaille Silex, sec & minéral	AOP Sancerre Blanc	Bouteille 29,00 € 75cl au verre 6,00 €
-----------------------------------------------------------------	---------------------------	-----------------------------------------------------

Vin blanc

Domaine de Rome Tradition Sec & fruité	AOP Sancerre	Bouteille 21,00 € 75cl au verre 5,00 €
Les vins d'Emmanuelle Mon Loup Sec, souple & floral	AOP Menetou-Salon	Bouteille 25,00 € 75cl
Les vins d'Emmanuelle Marie Frais, rond & fruité	AOP Quincy	Bouteille 24,00 € 75cl

Vin rouge

Kir Berrichon Cassis ou Framboise		6,00 €
Domaine de Rome Tradition Terre blanche, fruité & souple	AOP Sancerre	Bouteille 21,00 € 75cl au verre 5,00 €
Domaine Chotard Chant de l'Archet Structuré, fruité & boisé <i>Le vin rouge favori de JEAN LINARD !</i>	AOP Sancerre	Bouteille 34,00 € 75cl
Philippe Gilbert Domaine Rouge Terres blanches Fruité & souple	AOP Menetou-Salon	Bouteille 26,00 € 75cl

Vin rosé

Les vins d'Emmanuelle Marcelle Rosé Vif, frais & gourmand	AOP Reuilly	Bouteille 19,00 € 75cl au verre 5,00 €
-------------------------------------------------------------------------	--------------------	-----------------------------------------------------

Pétillant

Domaine Julien Thurel / Loiret Cidre Brut Champêtre		Bouteille 14,50 € 75cl la bolée 3,50 €
Domaine Julien Thurel / Loiret Poiré Athéna		Bouteille 15,50 € 75cl



LE COIN DES GOURMANDS !

NOS GLACES MAISON

 Sorbet Exotique / Coriandre 120 ml	4,00 €
Supplément Chantilly Vanille	2,00 €

CRÊPES SUCREES

Sucre	3,50 €
Citron / Sucre	4,00 €
Beurre (demi-sel ou doux) / Sucre	4,50 €
Miel de la Cathédrale	5,00 €
Crème de Marron	5,50 €
Nocciolata	5,50 €
Caramel	5,50 €
Compotée Banane / Caramel	5,50 €
Supplément Chantilly Vanille	2,00 €

Dessert du moment

Notre Banoffee	9,00 €
Compotée Banane - Crème vanille de Madagascar - Caramel - Croustillant sans gluten	

Nous travaillons avec des producteurs locaux :

- La Ferme des Ânes à Neuvy-deux-Clochers (fromage de chèvre)
- La Ferme des Patrouillats à Ivoy-le-Pré (fromage de vache)
- La Ferme du Moulin de la Pierre à Ivoy-le-Pré (fromage de brebis)
- Boulangerie Banette à Henrichemont (Pain)
- Boucherie / Charcuterie "La Passion d'Antan" Plaimpied-Givaudins (charcuterie)
- Esprit Noix à Argenvières (Noix bio)