



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 €
Sirop Monin 25 cl	2,50 €
(Menthe, Pêche, Grenadine)	
Limonade de la Brasserie Bos 33 cl	4,00 €
Citronnade de la Brasserie Bos 33 cl	4,00 €
Infusion hibiscus de la Brasserie Bos 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 €

Cidre / Poiré

Domaine Julien Thurel / Loiret 75cl	14,50 €
Cidre Champêtre - BRUT	
	la bolée 15 cl 3,50 €
Domaine Julien Thurel / Loiret 75 cl	15,50 €
Poiré Athéna - DOUX	

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 !

Jambon aux herbes, œuf, emmental **8,50 €**

Une balade dans les bois

Jambon aux herbes, emmental, champignons **10,00 €**



J'aime la chieuve !

Chèvre, miel, noix, huile de noix **12,00 €**



Mon cœur d'artichaut

Crème d'artichaut, artichauts braisés à l'huile, petits pois, chèvre frais, tomates confites **12,00 €**

C'est toi l'andouille !

Andouillette rôtie, compotée d'oignon, sauce fromagère moutardée **14,00 €**

Un petit tour en montagne

Pomme de terre, lardons, tome de brebis, crème fraîche crue de la ferme **14,00 €**

Prends-moi pour une truffe

Jambon à la truffe, œuf, tome à la truffe, crème crue, brisure de truffe **19,00 €**

Suppléments :

Salade / Œuf / Crème crue de la ferme **2,00 €**

SALADE



La salade du moment

Mélange de jeunes pousses, patate douce et pois chiche rôtis aux épices, avocat, fromagée ail et fines herbes, chèvre frais, noix, sauce moutarde citron **13,00 €**

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 !

Carte des vins écoresponsables

Toutes les cuvées sont issues de pratiques écologiques,
labellisées ou en cours de certification

Vin du moment

Les vins d'Emmanuelle Marie
Frais, rond & fruité

AOP Quincy

Bouteille 24,00 €
75cl
au verre 5,50 €

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

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
Le vin rouge favori de JEAN LINARD !

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 4,50 €

Pétillant

Domaine Julien Thurel / Loiret "BIO"
Cidre Brut Champêtre

Bouteille 14,50 €
75cl
la bolée 15cl 3,50 €

Domaine Julien Thurel / Loiret "BIO"
Poiré Athéna

Bouteille 15,50 €
75cl



LE COIN DES GOURMANDS !

NOS GLACES MAISON

Crème glacée chocolat - sablé fleur de sel 120 ml	5,00 €
Crème glacée vanille - caramel tendre 120 ml	5,00 €
Sorbet fruits rouges - yuzu 120 ml	5,00 €
Sorbet pêche - verveine 120 ml	4,00 €
Sorbet citron - menthe 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 fraise	5,50 €
Compotée pêche	5,50 €
Supplément Chantilly Vanille	2,00 €

Dessert du moment

Simplement pêche	9,00 €
Compotée pêche - pêche fraîche - Crème vanille de Madagascar - Croustillant sans gluten	
Simplement Chocolat	9,00 €
Mousse chocolat - Croustillant noisette 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)