



LA CUISINE DU CINÉ CAFÉ

Spécialités végétariennes et végétales

Une cuisine **bio** qui privilégie les producteurs locaux.

L'Entrée du jour

Rouleaux de printemps avec sauce cacahuète. **V** 5,50 €

Gaspacho aux pommes et céleri. **SG et V** 5.50 €

Le Plat du jour

Patate douce farcie. 11€

Les Desserts du jour

Verrine façon cheese-cake aux fruits rouges. **V** 6,50 €

Crème brûlée à la noix de coco. **SG** 6,50 €

Une entrée

+

Un plat

14,50 €

Un plat

+

Un dessert du jour **au choix**

14,50 €

Une entrée

+

Un plat

+

Un dessert du jour **au choix**

17,50 €

NOS MENUS, LES ÉVÈNEMENTS À VENIR, NOS PRODUCTEURS...

+ D'INFOS SUR :



NOS TARTES ET TARTINES :

Tarte au fenouil citron confit et lait de coco. **V** 6,50 €

Tarte fondue de légumes et tomme des 7 chemins. 6,50 €

Tartine « Welsh Rarebit » avec salade. 7,50 €
(Pain complet, crème d'oignons à la moutarde et bière, pommes de terre rôties, poitrine fumés du Grand Fougeray et tomme des 7 chemins fondue.)

Tartine « Orange Mécanique » avec salade. 7,50 €
(Pain complet, crème d'oignons, de carottes et de miel, pommes de terre, carottes, noix et tomme de chèvre fondue.)

Menu enfants (- 12 ans) :

1/2 Tarte **ou** 1/2 Tartine
+
Jus multifruits **bio**,
jus pommes **bio**, diablo
au choix
+
Un cornet de glace **au choix**
5.50 €

Menu sans alcool :

Une Tarte **ou** une Tartine
+
Jus multifruits **bio**,
jus pommes **bio**, diablo
au choix
+
Une glace ou un sorbet **au choix**
9.50 €

Menu avec alcool :

Une Tarte **ou** une Tartine
+
Bière pression **bio**, verre de vin **bio**
ou pas
au choix
+
Une glace ou un sorbet **au choix**
11.50 €

NOS DESSERTS :

Verrine façon cheese-cake aux fruits rouges. **V** 6,50 €

Crème brûlée à la noix de coco. **SG** 6,50 €

Café **ou** thé gourmand aux mignardises. 6,00 €
(Desserts du jour miniaturisés avec des petites surprises sucrées)

NOS GLACES - DE LA FERME DE LA GRANDE FONTAINE (35) :

La boule de glace. 2,50 €

La boule de glace sur un cornet gaufrette. (Le cornet est **V**) 2,90 €

Parfums des crèmes glacées :

Chocolat 60%, Vanille, Caramel au beurre salé, Menthe chocolat.

Parfums des sorbets **V** :

Citron vert/gingembre, Fleur de sureau/menthe, Mangue, Fraise.