

CAFÉ DE L'AGRICULTURE

PLACE MARTROI BEAUGENCY

A Partager

Planche de Charcuterie de Huisseau sur Mauve – 17,00€ / Planche de Fromage au lait cru – 17,00€
Planche Charcuterie & Fromage – 17,00€

Les Entrées Classiques du Café de l'Agriculture

Œuf Mimosa, Pommes Grenailles aux Herbes – 3,50€ / Poireaux Vinaigrette, Œuf Mollet, Croutons Aillés – 3,50€
Petite Assiette de Charcuterie de Huisseau sur Mauve – 5,00€ - Terrine de Pied de Cochon, Sauce Vallon – 5,00€
Harengs JC Davids de Boulogne/Mer, Pomme à l'Huile – 7,5€

Les Entrées du Moment du Café de l'Agriculture

Asperges Blanches, Crème Montée citronnées aux Herbes – 7,5€

Les Salades

Salade de Chèvre Chaud (Salade, Saint Maure de Touraine, Pain de Mie Lemerancier, Bœuf Fumé, Noix, Miel) – 14,50€
Salade Caesar (Romaine, Filet de Volaille Fermière Panée, Croutons aillés, sauce à l'ail, Anchois, Parmesan) – 14,50€

Uniquement le midi

Plat du Jour Seul – 11,50€

Entrée/Plat 15,00€ (Œuf Mimosa ou Poireaux Vinaigrette)

Plat du Jour/Dessert 15,00€ (Riz au Lait ou Crème au Chocolat)

Les Classiques du Café de l'Agriculture

Tartare de Saumon Bömlo (Cebette, Citron Vert, Gingembre, Citronnelle, Avocat) – Riz à la Japonaise – 15,00€
Le Burger de l'Agriculture (Buns Boulanger, bon steak, Comté, Compotée d'oignon Rouge et sa Sauce) – 14,50€
Onglet de Bœuf 180 Gr – 14,50€ ou Entrecôte 250 Gr Origine France – 21,00€ - Béarnaise, Frites & Salades
Le Plat Mijoté (uniquement le Soir) – 13,00€

Les Desserts & Fromages

Petite Assiette de Fromages au Lait Cru – 4,90€ / Riz au Lait au Caramel & Noisettes Caramélisées – 3,50€
Pot de Crème au Chocolat – Caramel Beurre Salé – 3,50€ / Trio de Crème Brulée (Vanille, Choco, Pistache) – 6,50€
Cheesecake comme à NewYork – 5,50€ / Café Gourmand (Riz au Lait, Pot de Crème Chocolat, Gâteau à l'huile d'Olive) – 6,50€

Le Menu des Enfants du Café de l'Agriculture

Bon Steak Boucher ou Filet de Volaille Fermière Pané – Frites, Salades, Ketchup
Un sirop, Une limonade ou un Coca-Cola
Pot de Crème Chocolat ou Riz au Lait – 9,90€

Tous les jus, sauces et fonds sont réalisées sur place.
Nous ne cuisinons que des produits bruts de saisons et Français

Prix TTC en euros

Service Compris

Nous tenons à votre disposition la liste des ingrédients allergènes

Les titres de Ticket Restaurant sont acceptés uniquement lors du service du Midi du Lundi au Vendredi

CAFÉ DE L'AGRICULTURE

PLACE MARTROI BEAUGENCY

Les Bières Pressions

Ginette Bio - Lager / 25cl – 3,00€ / 50cl – 6,00€
Leffe – Abbaye – Belgique / 25cl – 4,00€ / 50cl – 8,00€
Richard dit le Castor – IPA – Canada / 25cl – 4,00€ / 50cl – 8,00€
Hoegaarden – Blanche – Belgique / 25cl – 4,00€ / 50cl – 8,00€
Supplément Picon – 0,50€

Les Bières du Loiret

Octopus Triple, Blonde, Loiret – 6,00€ / Octopus 1429, Blonde, Loiret – 6,00€ /
Octopus American Pale, Blonde Amer, Loiret 6,00€ / Vieux Prieuré, Ambré, Loiret – 6,00€
La 15/15 Blonde - 5,00€ / LA 15/15 Ambré – 5,00€ /

Les Bières Bouteilles

Lindemans Framboise 25cl – Belgique – 3,00€ / Heineken 33cl – Hollande – 5,00€ / Desperados 33cl – 5,00€ /
SuperBock 25cl – Portugal – 3,00€ / Leffe Sans Alcool 33cl – 5,00€ / Pelforth Brune 33cl – 5,00€

Apéritif

Ricard – 3,00€ / Kir Balgentien – 4,00€ / Kir Bulle de Loire – 6,00€ / Campari – 5,00€
Martini Bianco/Rosso – 4,00€ / Porto Rouge ou Blanc – 4,00€ / Lillet Blanc ou Rosé – 4,50€
Spritz – 7,50€ / Suze – 4,00€

Les Whiskies

Johnnie Walker 4cl – 4,50€ / Jack Daniels – USA – 5,50€ / Aberlour – Ecosse – 5,50€
Nikka Barrel – Japon – 7,50€ / Green Spot – Irlande – 8,50€
Rozelieures Origine – France – 6,50€ / Bruichladdich Classic Laddi – Ecosse – 9,50€
Supplément Coke-Cola – 1,50€

Les Gin's

Gordon – 4,00€ / Hendrick's 4cl – 6,50€

Les Rhums

Saint James – 4,50€ / Saint James Ambré – 6,50€
Diplomatico – 6,50€

Les Digestifs

Prune ou Mirabelle – 5,00€ / Calvados, Roger Groult, 3 Ans – 5,00€ / Vielle Prune de Souillac – 6,50€ / Poire d'Olivet – 6,50€ / JägerMeister – 5,00€ / Jet 27 – 5,00€ / Jet 31 – 5,50€ / Cognac VS – 7,00€ / Cognac XO – 8,50€ / Armaretto – 5,00€ / Limoncello – 5,00€

Boissons Chaudes

Café Illy – 1,50€ / Décaféiné Illy – 1,50€ / Double Café Illy – 3,00€ / Noisette – 1,70€ / Café Crème – 3,00€
Thé & Tisane – 3,00€ / Chocolat Chaud – 3,00€ / Cappuccino – 3,00€

Les Eaux, Les Sodas, Les Jus

Evian 1 Litre – 4,00€ / Evian ½ Litre - 3,00€ / Badoit 1 Litre – 4,00€ / Badoit ½ - 3,00€ / Coca Cola – 3,50€
Coca Zéro – 3,50€ / Ice Tea – 3,50€ / Orangina – 3,50€ / Perrier – 3,50€ / Oasis – 3,50€ / Les Jus de Fruits - Orange, Pomme, ACE, Pamplemousse, Tomate, Fraise, Abricot, Ananas, Banane – 3,50€ / Limonade et Diabolo – Grenadine, Menthe, Kiwi, Fraise, Pêche, Cerise – 3,50€ / Vittel Sirop - Grenadine, Menthe, Kiwi, Fraise, Pêche, Cerise, Cassis – 3,00€ / Eau, Sirop Monin – 2,00€ / Schweppes, Tonic ou Agrumes – 3,50€

Tous les jus, sauces et fonds sont réalisées sur place.
Nous ne cuisinons que des produits bruts de saisons et Français

Prix TTC en euros

Service Compris

Nous tenons à votre disposition la liste des ingrédients allergènes

Les titres de Ticket Restaurant sont acceptés uniquement lors du service du Midi du Lundi au Vendredi

CAFÉ DE L'AGRICULTURE

PLACE MARTROI BEAUGENCY

CAVE VIVANTE, Vins Locaux, Bio ou Naturels

LOIRE Rouge

Orléans - Domaine du Chant des Oiseaux – Rouge Local - Meunier/Pinot Noir
Cheverny - Hervé Villemade – Rouge Bio & Naturel - Pinot Noir/Gamay
Coteaux du Giennois - Hervé Villemade Bio & Naturel - Pinot Noir/Gamay
Sancerre Rouge - Domaine Morin Père & Fils Bio (Conversion) - 100% Pinot Noir
Bourgueil Rouge-Catherine & Thierry Breton-Le Trinch Bio & Naturel - 100% Cabernet Franc

Verre Quille

Verre – 3€ / Quille – 18€
Verre – 6€ / Quille – 36€
Quille – 33€
Verre – 5€ / Quille – 30€
Verre – 5€ / Quille – 30€

LOIRE Blanc

Orléans - Domaine du Chant des Oiseaux – Blanc Local - 100% Chardonnay
Moelleux - Domaine du Chant des Oiseaux Moelleux Local - 100% Sauvignon Gris
Cheverny - Hervé Villemade – Blanc Bio & Naturel - 80% Chardonnay/20% Sauvignon Blanc
Cour Cheverny - Hervé Villemade Bio & Naturel - 60% Chardonnay/40% Sauvignon Blanc
Sancerre Blanc - Domaine Morin Père & Fils Bio (Conversion) - 100% Sauvignon Blanc
Vouvray Sec-La Dilletante-Catherine & Thierry Breton Bio & Naturel - 100% Chenin
Muscadet-Amphibolyte-Jo Landron Bio et Naturel - 100% Melon de Bourgogne
Muscadet-La Louvetrie-Jo Landron Bio & Naturel - 100% Melon de Bourgogne

Verre – 3€ / Quille – 18€
Verre – 5€ / Quille – 30€
Verre – 6€ / Quille – 36€
Quille – 42€
Verre – 5€ / Quille – 30€
Quille – 33€
Quille – 27€
Verre – 4€ / Quille – 24€

LOIRE Rosé

Orléans - Domaine du Chant des Oiseaux – Rosé Vin Local - 100% Pinot Meunier
Bourgueil Rosé-La Ritournelle-Catherine&Thierry Breton Bio & Naturel-100% Cabernet Franc
Sancerre Rosé – Pierre Morin & Fils Bio (Conversion) - 100% Pinot Noir

Verre – 3€ / Quille – 18€
Verre – 4,5€ / Quille – 27€
Quille – 30€

BEAUJOLAIS

Beaujolais - Brouilly - Georges Descombes Vin Bio & Naturel - 100% Gamay
Beaujolais - Morgon - Georges Descombes Vin Bio & Naturel - 100% Gamay

Quille – 30€
Quille – 30€

RHÔNE Rouge

Domaine Viret - Solstice Rouge Bio, Naturel, Cosmoculture - Mourvèdre/Merlot/Cabernet-Sauvignon/
Caladoc/Marselan
Domaine Viret – Renaissance Vin Bio, Naturel, Cosmoculture - Grenache/Mourvèdre/Syrah
Domaine Viret – Mareotis Vin Bio, Naturel en Cosmoculture – Grenache/Syrah

Verre – 4€ / Quille – 24€
Quille – 36€
Quille – 42€

RHÔNE Blanc

Domaine Viret - Solstice Dry Blanc Vin Bio & Naturel en Cosmoculture - 100% Viognier
Domaine Viret – Horus Bio, Naturel, Cosmoculture - Muscat d'Alexandrie - Viognier – Bourboulenc

Quille – 18€
Quille – 42€

LANGUEDOC Rouge

Domaine des Mûres - Fille de la Guinguette VDF - Vin Bio Grenache /Syrah /Carignan/Cinsault
Domaine des Mûres - Lou Carignan Vin Bio & Naturel - 100% Carignan
Saint Chinian - Domaine des Mûres – Metiss Vin Bio - Syrah/Carignan/Grenache/Cinsault

Quille – 21€
Verre – 3€ / Quille – 18€
Quille – 24€

LANGUEDOC Blanc

Domaine des Mûres – Nasaara Vin Bio - Sauvignon Blanc/Roussane/Vermentino/Viognier

Quille – 24€

ARDECHE Rouge

Domaine Mazel – Briand Vin Bio & SurNaturel - 100% Grenache
Domaine Mazel – Larmande Vin Bio & SurNaturel - 100% Syrah

Quille – 18€
Quille – 18€

ARDECHE Blanc

Domaine Mazel – Charbonnière Vin Bio & SurNaturel - 100% Chardonnay

Quille – 27€

ARDECHE Rosé

Domaine Mazel – Le Rosé Vin Bio & SurNaturel

Quille – 27€

ALSACE BLANC

Jean Gingliger & Fils - Pinot Gris Vin Bio & Naturel - 100% Pinot Gris
Jean Gingliger & Fils – Riesling Vin Bio & Naturel - 100% Riesling

Quille – 30€
Quille – 30€

CHAMPAGNE & Bulles

Champagne Grémillet Pétillant Blanc de Noir - 100% Pinot Noir
Bulles de Loire – Domaine du Chant des Oiseaux Pétillant Blanc de Noir - 100% Pinot Noir

Verre – 4,5€ / Quille – 27€
Verre – 10€ / Quille – 60€