

CAFÉ DE L'AGRICULTURE

PLACE MARTROI BEAUGENCY

A Partager

Planche de Charcuterie – 17,50€ - Planche de Fromage au lait cru – 17,50€
Planche Charcuterie & Fromage – 17,50€

Les Entrées Classiques du Café de l'Agriculture

Œuf Mimosa, Salade de Pdt aux Herbes – 3,50€ / Poireaux Vinaigrette, Œuf Poché – 3,50€
Petite Assiette de Charcuterie – 4,50€
Foie Gras de Canard du Sud-Ouest – Mi Cuit & Chutney de Pommes – 10,00€
Huitre de Noirmoutier N°3 x 6 – 10,00€
Saumon Bömlö en Gravlox – Sauce Miel & Aneth comme en Suède – 10,00€

Uniquement le midi

Plat du Jour Seul – 13,50€

Entrée/Plat du Jour 17,00€ (Œuf Mimosa ou Poireaux Vinaigrette)

Plat du Jour/Dessert 17,00€ (Riz au Lait ou Crème au Chocolat ou Pot de Glace)

Les Grosses Salades & Croques

Salade de Chèvre Chaud (Salade, Chèvre Frais, Pain de Mie Lemerancier, Jambon Serrano, Noix, Miel) – 15,50€
Salade Caesar (Romaine, Filet de Volaille Panée, Croutons, sauce à l'ail, Parmesan) – 15,00€
Salade Landaise (Salade, Gésiers, Magret de Canard, Rillons, Œufs Mollet, Croutons) – 15,50€
Croque-Monsieur au Jambon à la Truffe & Comté – Frites & Salades – 14,00€

Les Classiques du Café de l'Agriculture

Pavé de Saumon, Sauce à l'Oseille, Purée de Pomme de Terre, Fondue de Poireaux - 16,00€
Véritable Tartare de Bœuf, Vraiment Coupé au Couteau, à la Française – Frites & Salades – 16,00€
Le Burger de l'Agriculture (Buns Boulanger, Steak 180gr, Cheddar, Pickles & Sauce) – Frites & Salades – 15,00€
Fish & Chips, Mushy Pea (purée de petit pois à la menthe-Very British) et Sauce Tartare Frites & Salades – 15,00€
Onglet de Bœuf 180Gr – 15,00€ ou Entrecôte 250 Gr Origine France – 21,00€ - Béarnaise, Frites & Salades
Andouillette de Troyes AAAAA, Crème de Moutarde à l'Ancienne – Frites & Salades – 15,50€
Suggestion du Soir – 14,50€

Les Desserts & Fromages

Petite Assiette de Fromages au Lait Cru – 5,50€ / Riz au Lait – 3,50€ / Pot de Crème au Chocolat – 3,50€
Trio de Crème Brulée (Vanille, Choco, Pistache) – 6,50€ / Énorme Profiterole Vanille, Sauce Chocolat – 7,00€ /
Café Gourmand – 7,00€ / Tartes Fines Aux Pommes et Crème d'Amande – 6,00€ /
Fondant au Chocolat & Crème Anglaise – 5,00€ / Café Liégeois (Glace Vanille, Café, Crème Chantilly) – 5,00€
Bonnes Gaufres Liégeoises Fourrées au Chocolat Dubarry ou Caramel Beurre Salé – 3,90€ -Sup Chantilly – 1,00€

Les Desserts Glacés

Pot de Glace à l'italienne Vanille – 3,50€ / Pots de Glace à l'italienne Vanille & Chantilly – 4,50€ / Pot de Glace Italienne Vanille & Sauce Chocolat – 4,5€ / Dame Blanche (Glace Vanille & Sauce Chocolat) – 5,00€
Énorme Profiterole Vanille, Sauce Chocolat – 7,00€

Nouveau Bâtonnet Glacé 100% Naturel - Fabriqué en France - Emkipop – 3,90€

Parfum : **Toxicoco**(Coco), **Jolie Fraise**(Fraises), **Vahiné** (Vanille de Madagascar),

Désaltérante(Citron/Concombre/Menthe), **Mojito**(Citron, Menthe, Rhum), **Yuzu Nade**(Yuzu by Abdel Alaoui), **Capuccino Glacé**(Finca Himalaya Salvador), **Pop Rhubarbe**(Rhubarbe, Vanille), **Exquis Melon**(Melon), **Carré Suisse**(Chocolat au Lait de Coco & Coco Râpé)

Le Menu des Enfants du Café de l'Agriculture

(Enfant de Moins de Dix Ans)

Tous les jus, sauces et fonds sont réalisées sur place.

Origine des Viandes France Principalement & UE – Ici, Tout est Vraiment Fait Maison à Partir de Produits Bruts & Transformés sur Place
Les poissons arrivent Frais ! Pas de Surgelés, Ni Conserves dans Notre Maison !

Les vins sont Natures, Biologiques et/ou Locaux.

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

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

Les Bières Pressions

Ginette Bio - Lager / 25cl – 3,00€ / 50cl – 6,00€
Lefte – Abbaye – Belgique / 25cl – 4,00€ / 50cl – 8,00€
Richard dit le Castor – IPA – Canada / 25cl – 4,00€ / 50cl – 8,00€
Lefte de Noël – Abbaye – Belgique / 25cl – 4,00€ / 50cl – 8,00€
Ginette Fruit Bio – 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 1429, Ambré, Loiret – 6,00€
Octopus American Pale, Blonde Amer, Loiret 6,00€ / Vieux Prieuré, Ambré, Indre & Loire – 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€ / Lefte Sans Alcool 33cl – 5,00€ / Pelforth Brune – 5,00€

Apéritif

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

Les Cocktails

Spritz – 7,50€ / Mojito – 7,5€ / Caipirinha/Ti'Punch – 5,00€ / Americano – 7,5€ / Whisky Coke – 5,00€
Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, Citron Vert) – 7,5€
Cocktail Balgentien (Arlicot = Liqueur de Cerise Local, Tonic) – 7,50€

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€

Les Gin's

Gordon – 4,00€ / Hendrick's 4cl – 6,50€
Gin Tonic – 6,50€ / Gin Tonic Hendricks – 8,50€

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 – 3,50€ / Cappuccino – 3,50€ / Café Liégeois – 3,50€

Les Eaux, Les Sodas, Les Jus

Tous les jus, sauces et fonds sont réalisées sur place.

Origine des Viandes France Principalement & UE – Ici, Tout est Vraiment Fait Maison à Partir de Produits Bruts & Transformés sur Place
Les poissons arrivent Frais ! Pas de Surgelés, Ni Conserves dans Notre Maison !

Les vins sont Natures, Biologiques et/ou Locaux.

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

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/Tropico– 3,50€ / Les Jus de Fruits -
Orange, Pomme, ACE, Pamplemousse Rose, Tomate, Fraise, Abricot, Ananas – 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€ /
Virgin Mojito – 5,50€ / Virgin Spritz – 5,50€ / Ginger Beer – 4,00€

Tous les jus, sauces et fonds sont réalisées sur place.

Origine des Viandes France Principalement & UE – Ici, Tout est Vraiment Fait Maison à Partir de Produits Bruts & Transformés sur Place
Les poissons arrivent Frais ! Pas de Surgelés, Ni Conserves dans Notre Maison !

Les vins sont Natures, Biologiques et/ou Locaux.

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