

CAFÉ DE L'AGRICULTURE

PLACE MARTROI BEAUGENCY

A Partager

Planche de Charcuterie – 20,90€ - Planche de Fromage au lait cru de la « Crémierie du Petit Prince » – 20,90€
Planche Charcuterie & Fromage – 20,90€

Les Entrées Classiques du Café de l'Agriculture

Œuf Mimosa, Salade de Pdt aux Herbes – 3,50€
Poireaux Vinaigrette, Œuf Vinaigrette – 5,00€
Assiette de Charcuterie – 5,00€
Terrine du Chef, Cornichon – 5,00€
Harengs J.C David de Boulogne, Pomme à l'Huile – 8,50€

Les Bonnes Grosses Salades

Salade Parisienne (Salade, Croutons, Chiffonnade de Jambon, Comté, Œuf Dur, Pomme de Terre) – 16,50€
Salade de Chèvre Chaud (Salade, Chèvre Frais, Pain de Mie Lemerancier, Jambon Serrano, Noix, Miel) – 17,50€
Salade Caesar (Salade, Filet de Volaille Pané au Panko, Véritable Sauce Caesar, Parmesan, Croutons) – 17,50€

MENU du MIDI

Entrée + Plat du Jour (Œuf Mimosa + Plat du Jour) – 19,40€
Plat du Jour + Dessert (Plat du Jour + Riz au Lait ou Crème Choco) – 19,90€
Entrée + Plat du Jour + Dessert (Œuf Mimosa + Plat Jour + Riz au Lait ou Crème Choco) – 23,40€

Les Classiques du Café de l'Agriculture

Suggestion du Moment demandé aux Gentils ou Gentilles Serveurs/ses – Voir Ardoise

Fish & Chips, Mushy Pea (purée de petit pois à la menthe-Very British) et Sauce Tartare Frites & Salades – 17,50€
Le Burger de l'Agriculture (Buns Boulanger, Steak 180gr, Cheddar, Pickles & Sauce) – Frites & Salades – 16,50€
Onglet de Bœuf (180gr) – 19,00€ - Sauce Béarnaise, Frites & Salades
Véritable Tartare de Bœuf au Couteau à la Française – Frites & Salades – 17,50€
Andouillette de Troyes AAAAA, Crème de Moutarde – Frites & Salades – 18,50€

Suite de la hausse des Matières Brutes de façon irrationnelle, nous sommes dans l'obligation d'augmenter nos tarifs.
Nous vous prions de nous en excuser, et nous ne répercutons pas la hausse réelle.

Les approvisionnements en moutarde deviennent très Complicqués. Aussi, nous pouvons répondre à toutes les demandes de sauce moutarde.

Les Desserts & Fromages

Petite Assiette de Fromages au Lait Cru – 6,00€ / Riz au Lait – 4,00€
Pot de Crème au Chocolat & Chantilly – 4,00€
Énorme Profiterole Vanille, Sauce Chocolat – 7,50€
Café Gourmand – 7,90€ / Fondant au Chocolat – 6,50€
Café Liégeois (Glace Vanille, Café Espresso Illy, Crème Chantilly) – 6,00€
Trio de Crème Brulée – 7,50€

Dessert du Jour ou demandé aux Gentils ou Gentilles Serveurs/ses – Voir Ardoise

Les Desserts Glacés à Base de Glace Vanille à l'Italienne

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

Eskimos Emkipop (100% naturels, sans colorants ni conservateurs, préparés artisanalement) – 4,20€

Pralinée noisette : pâte à tartiner avec feuillantine chocolat - **Ginber, exotique** : fruit de la passion - **Jolie fraise** : Sorbet fraise - **Detox** : Sorbet citron, curcuma, gingembre - **Douce Framboise** : sorbet plein fruit à la framboise - **Savoureuse Pêche** : sorbet pêche - **Fraise glaciale** : Sorbet fraise, menthe - **Choco craquante** : Crème glacée chocolat au lait Valrhona, amandes caramélisées - **Relaxante** : Crème glacée chocolat noir Valrhona, fève de tonka - **Toxicoco** : Crème glacée végétale - **Gourmandes aux Éclats** : Vanille aux éclats de Fruits Rouges

Le Menu des Enfants du Café de l'Agriculture - 9,90€ (Enfant de Moins de Dix Ans)

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

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, Carte Ticket Restaurant Non Acceptée.

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€
Ginette Blanche Bio – Liège / 25cl – 4,00€ / 50cl – 8,00€
Ginette Fruit Bio – Liège / 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 – 4,50€ / Heineken 33cl – Hollande – 5,00€ / Desperados 33cl – 5,00€ /
SuperBock 25cl – Portugal – 3,50€ / Leffe Sans Alcool 33cl – 5,00€

Apéritif

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

Les Cocktails

Spritz – 8,50€ / Mojito – 8,50€ / Caipirinha/Ti'Punch – 5,50€ / Americano – 7,50€ / Whisky Coke – 6,50€
Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, Citron Vert) – 8,00€
Cocktail Balgentien (Arlicot = Liqueur de Cerise Local, Tonic) – 7,50€

Les Whiskies

Johnnie Walker 4cl – 5,50€ / Jack Daniels – USA – 5,50€ / Aberlour – Ecosse – 5,50€
Nikka Barrel – Japon – 8,00€ / Green Spot – Irlande – 8,50€
Rozelieures Origine – France – 7,00€ / 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 – 5,00€ / Saint James Ambré – 6,50€
Diplomatico – 6,50€

Les Digestifs

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

Boissons Chaudes

Café Illy – 1,80€ / Décaféiné Illy – 1,80€ / Double Café Illy – 3,00€ / Noisette – 2,00€ / Café Crème – 3,00€
Thé & Tisane – 3,00€ / Chocolat Chaud – 3,50€ / Cappuccino – 3,50€ / Café Liégeois – 5,50€

Les Eaux, Les Sodas, Les Jus

Evian 1 Litre – 5,50€ / Evian ½ Litre – 4,00€ / Badoit 1 Litre – 5,50€ / Badoit ½ – 4,00€ / Coca Cola – 4,00€
Coca Zéro – 4,00€ / Ice Tea – 4,00€ / Orangina – 4,00€ / Perrier – 4,00€ / Oasis/Tropico – 4,00€ / Les Jus de Fruits -
Orange, Pomme, ACE, Pamplemousse Rose, Tomato, Fraise, Abricot, Ananas – 4,00€ / Limonade et Diabolo – Grenadine,
Menthe, Kiwi, Fraise, Pêche, Cerise – 4,00€ / Vittel Sirop - Grenadine, Menthe, Kiwi, Fraise, Pêche, Cerise,
Cassis – 3,50€ / Eau, Sirop Monin – 3,00€ / Schweppes, Tonic ou Agrumes – 4,00€ /
Virgin Mojito – 5,50€ / Virgin Spritz – 5,50€ / Ginger Beer – 4,00€
Café/Déca, Sans Bonjour, Sans SVP, Sans Merci, Sans Respect – 350,00€ - Verre d'Eau – 1,00€

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, Carte Ticket Restaurant Non Acceptée.

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
Sancerre Rouge - Domaine Morin Père & Fils Bio (Conversion) - 100% Pinot Noir
Chinon Rouge-Catherine & Thierry Breton- Bio & Naturel - 100% Cabernet Franc
Bourgueil-Catherine & Thierry Breton-Le Trinch - Bio & Naturel - 100% Cabernet Franc

Verre Quille

Verre – 3€ / Quille – 18€
Verre – 5,5€ / Quille – 33€
Verre – 5,5€ / Quille – 33€
Verre – 5,5€ / Quille – 33€
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
Cour Cheverny - Hervé Villemade Bio & Naturel - 60% Chardonnay/40% Sauvignon Blanc
Sancerre Blanc - Domaine Morin Père & Fils Bio (Conversion) - 100% Sauvignon Blanc
Vouvray Sec-Les Pierres Rousses-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€
Quille – 42€
Verre – 5,5€ / Quille – 33€
Verre – 5,5€ / 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€
Verre – 5€ / 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

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 - Lou Carignan Vin Bio & Naturel - 100% Carignan
Saint Chinian - Domaine des Mûres – Metiss Vin Bio - Syrah/Carignan/Grenache/Cinsault
Domaine Riberia – La Vista - Bio & Surnaturel – 100% Cinsault

Quille – 24€
Verre – 4€ / Quille – 24€
Quille – 27€

LANGUEDOC Blanc

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

Quille – 24€

LANGUEDOC Rosé

Domaine des Mûres – Metiss Vin Bio – Cinsault/Carignan/Syrah/Grenache
Domaine Riberia – Les Canilles Vin Bio – 100% Terret

Verre – 4€ / Quille – 24€
Verre – 4,5€ / Quille – 27€

LANGUEDOC Rosé

Domaine Riberia – Sous le Soleil - Bio & Surnaturel – 100% Cinsault

Quille – 27€

ARDECHE Rouge

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

Quille – 27€
Quille – 27€

ARDECHE Blanc

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

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
Vouvray Brut – La Dilettante – Catherine&Thierry Breton Bio&Naturel 100% Chenin
Bulles de Loire – Domaine du Chant des Oiseaux Pétillant Blanc de Noir - 100% Pinot Noir
Pet Nat'-Elle Est Pas Bulle, La Vie-Catherine & Thierry Breton Pétillant Naturel – 100%Chenin

Verre – 10€ / Quille – 60€
Quille – 40€
Verre – 5,5€ / Quille – 33€
Quille – 28€