

CAFÉ DE L'AGRICULTURE

PLACE MARTROI BEAUGENCY

A Partager

Planche de Charcuterie – 22,00€ - Planche de Fromage au lait cru de la « Crèmerie du Petit Prince » – 22,00€
Planche Charcuterie & Fromage – 22,00€

Les Entrées Classiques du Café de l'Agriculture

Œuf Mimosas, Salade de Pdt aux Herbes – 5,00€
Terrine du Chef, Cornichon – 6,50€
Tomate de Plein champ & Burrata – 9,00€
Harengs JC David de Boulogne/Mer, Pomme à l'Huile – 9,00€
¼ Melon & Chiffonnade de Jambon Serrano – 6,50€
½ Melon & Chiffonnade de Jambon Serrano – 12,00€

Les Bonnes Grosses Salades & Croques

Salade Parisienne (Salade, Jambon Blanc, Œuf Dur, Croutons, Comté, Pomme de Terre, Vinaigrette) – 16,50€
Salade de Chèvre Chaud (Salade, Chèvre Frais, Pain de Mie Boulangerie Ruellan, Jambon Serrano, Noix, Miel) – 17,50€
Salade Caesar (Salade, Filet de Volaille Pané au Panko, Véritable Sauce Caesar, Croutons, Parmesan) – 18,50€
Gros Croque-Monsieur au Jambon à la Truffe & Comté – Frites & salades – 17,50€ (Croque Madame, sup œuf + 2,00 €)

Les Gros Burgers du Café de l'Agriculture

Le Burger de l'Agriculture (Buns Boulanger, Steak 180gr, Cheddar, Pickles & Sauce) – Frites & Salades – 17,00€
Chicken Burger (Buns Boulanger, Filet de Volaille Pané au Panko, Cheddar, sauce Tonkatsu, Pickles de Choux Rouge et sauce Moutarde à l'ancienne) – 18,00€

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€
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 Jargeau, 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 Desserts & Fromages

Assiette de Fromages au Lait Cru – 8,50€ / Riz au Lait – 5,50€
Pot de Crème au Chocolat & Chantilly – 5,50€
Fraise de Sologne & Chantilly – 6,50€
Énorme Profiterole Vanille, Sauce Chocolat – 9,00€
Café Gourmand – 9,00€ / Fondant au Chocolat – 7,50€
Café Liégeois (Glace Vanille, Café Expresso Illy, Crème Chantilly) – 6,50€

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

Pot de Glace à l'italienne Vanille – 5,50€ / Pots de Glace à l'italienne Vanille & Chantilly – 6,50€ / Pot de Glace Italienne Vanille & Sauce Chocolat – 6,50€ / Fraise Melba (Glace Italienne, Fraise Fraiche, Chantilly – 7,50€ / Dame Blanche (Glace Vanille & Sauce Chocolat) – 7,50€ - Énorme Profiterole Vanille, Sauce Chocolat – 9,00€

Eskimos Emkipop (100% naturels, sans colorants ni conservateurs, préparés artisanalement) – 4,50€

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 - **Choco craquante** : Crème glacée chocolat au lait Valrhona, amandes caramélisées - **Relaxante** : Crème glacée chocolat noir Valrhona, fève de tonka – **Choco Addict** : sorbet au chocolat - **Toxicoco** : Crème glacée végétale – **Cappuccino** : Sorbet au Café
Sweet Myrtille : Myrtille Sauvage

Le Menu des Enfants du Café de l'Agriculture – 10,00€ (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 Naturels, Biologiques et/ou Locaux.

Prix TTC en euros

Service Compris

Nous tenons à votre disposition la liste des ingrédients allergènes

Le système de collecte des Tickets-Restaurant ayant changé, nous ne pouvons plus les acceptés jusqu'à nouvelle ordre. Nous vous prions de les excuser.

CAFÉ DE L'AGRICULTURE

PLACE MARTROI BEAUGENCY

Les Bières Pressions

Ginette – Biere de Liège - 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€
Hoogaarden Fruit – Belgique / 25cl – 4,00€ / 50cl – 8,00€
Supplément Picon – 0,50€

Les Bières Extra-Locale de la Brasserie du Four à Brique

Atomic Blonde, Kölsch – 6,00€ / Lava Bricks, Red Ale – 6,00€
Gamme Ephémère, Porter Café – 6,00€ /

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€

Les Bières Bouteilles

Lindemans Framboise 25cl – Belgique – 4,50€ / Heineken 33cl – Hollande – 5,00€ / Desperados 33cl – 5,00€ /
Leffe Sans Alcool 33cl – 5,50€

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 – 9,00€ / Mojito – 9,00€ / Caïpirinha/Ti'Punch – 5,50€ / Americano – 9,00€ / Whisky Coke – 7,00€
Moscow Mule (Vodka, Ginger Beer, Citron Vert) – 9,00€

Les Whiskies

Johnnie Walker 4cl – 5,50€ / Jack Daniels – USA – 6,00€ / Aberlour – Ecosse – 6,50 €
Nikka Barrel – Japon – 8,00€ / Green Spot – Irlande – 8,50€
Rozelieures Origine – France – 7,50€ / Bruichladdich Classic Laddi – Ecosse – 9,50€

Les Gin's

Gordon – 5,00€ / Hendrick's 4cl – 6,50€
Gin Tonic – 7,00€

Les Rhums

Saint James – 5,00€ / Saint James Ambré – 6,50€
Diplomatico – 6,50€

Les Digestifs

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

Boissons Chaudes

Café Illy – 2,00€ / Décaféiné Illy – 2,00€ / Double Café Illy – 3,00€ / Noisette – 2,30€ / Café Crème – 3,00€
Thé & Tisane – 3,00€ / Chocolat Chaud – 4,50€ / Cappuccino – 4,50€ / Café Liégeois – 6,50€
Pot de Lait – 1,00€ - Verre d'Eau – 1,00€

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, Pamplemousse Rose, Tomato, Fraise, Abricot, Ananas – 4,00€ / Limonade & 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 Naturels, Biologiques et/ou Locaux.

Prix TTC en euros

Service Compris

Nous tenons à votre disposition la liste des ingrédients allergènes

Le système de collecte des Tickets-Restaurant ayant changé, nous ne pouvons plus les acceptés jusqu'à nouvelle ordre. Nous vous prions de les excuser.

CAFÉ DE L'AGRICULTURE

PLACE MARTROI BEAUGENCY

CAVE VIVANTE
VINS LOCAUX, BIO, NATURES, SURNATURELLES

LES VINS AU VERRE, Pichet de 25Cl x2, Pichet de 50Cl x4, ou Bouteille

LES ROUGES

LOIRE

Orléans - Domaine du Chant des Oiseaux – Rouge Local - Meunier/Pinot Noir	Verre – 3€ / Quille – 18€
Cheverny - Hervé Villemade – Rouge Bio & Naturel - Pinot Noir/Gamay	Victime de son Succès
Sancerre Rouge - Domaine Morin Père & Fils Bio (Conversion) - 100% Pinot Noir	Victime de son Succès
Chinon Rouge-Catherine & Thierry Breton- Bio & Naturel - 100% Cabernet Franc	Verre – 6€ / Quille – 36€
Bourgueil-Catherine & Thierry Breton-Le Trinch - Bio & Naturel - 100% Cabernet Franc	Verre – 5€ / Quille – 30€

RHÔNE

Domaine Viret–Solstice Vin Bio Naturel–Mourvèdre/Merlot/Cabernet sauvignon/Caladoc/Grenache	Verre – 5€ / Quille – 30€
Domaine Viret–Renaissance Vin Bio, Naturel, Cosmoculture - Grenache/Mourvèdre/Syrah/Carignan	Quille – 40€
Domaine Viret–Dolias Paradis Vin Bio, Naturel, Cosmoculture - Grenache/Mourvèdre/Syrah	Quille – 50€

LANGUEDOC

Domaine des Mûres – Saint Chinian Vin Bio & Naturel – Syrah/Grenache/Cinsault	Verre – 4€ / Quille – 24€
Domaine des Mûres – VDF Vin Bio & Naturel – 100€ Cinsault	Verre – 4€ / Quille – 24€

ARDECHE

Domaine Mazel – Briand Vin Bio & Surnaturel - 100% Grenache	Victime de Son Succès
Domaine Mazel – Larmande Vin Bio & Surnaturel - 100% Syrah	Quille – 27€

LES BLANCS

LOIRE

Orléans - Domaine du Chant des Oiseaux – Blanc Local - 100% Chardonnay	Verre – 3€ / Quille – 18€
Moelleux - Domaine du Chant des Oiseaux Moelleux Local - 100% Sauvignon Gris	Verre – 5€ / Quille – 30€
Cheverny – Hervé Villemade Bio & Naturel - 80% Chardonnay/20% Sauvignon Blanc	Victime de son Succès
Sancerre Blanc - Domaine Morin Père & Fils Bio (Conversion) - 100% Sauvignon Blanc	Verre – 6€ / Quille – 36€
Vouvray Sec-Les Pierres Rousses-Catherine & Thierry Breton Bio & Naturel - 100% Chenin	Verre – 6€ / Quille – 36€
Cour Cheverny–Charbonnière-Hervé Villemade Bio & Naturel – 100% Romorantin	Quille – 45€

RHÔNE

Domaine Viret - Solstice Dry Blanc Vin Bio & Naturel en Cosmoculture - 100% Viognier	Quille – 5€ / Quille – 30€
Domaine Viret – Horus Bio, Naturel, Cosmoculture - Muscat d'Alexandrie - Viognier – Bourboulenc	Quille – 44€

ALSACE

Jean Gingliger & Fils - Pinot Gris Vin Bio & Naturel - 100% Pinot Gris	Quille – 30€
Jean Gingliger & Fils – Riesling Vin Bio & Naturel - 100% Riesling	Quille – 30€
Jean Gingliger & Fils – Gewürztraminer Vin Bio & Naturel - 100% Gewürztraminer	Quille – 30€

LANGUEDOC

Domaine des Mûres – Nasaara Vin Bio - Sauvignon Blanc/Roussanne/Vermentino/Viognier	Victime de Son Succès
Domaine Riberia – Les Canilles Vin Bio – 100% Terret	Verre – 5,50€/Quille – 33€

LES ROSES

LOIRE

Orléans - Domaine du Chant des Oiseaux – Rosé Vin Local - 100% Pinot Meunier	Verre – 3€ / Quille – 18€
Bourgueil Rosé-La Ritournelle-Catherine&Thierry Breton Bio & Naturel-100% Cabernet Franc	Verre – 4,5€/Quille – 27€
Sancerre Rosé - Domaine Morin Père & Fils Bio (Conversion) - 100% Pinot Noir	Verre – 5,5€/Quille – 33€
Cheverny – Hervé Villemade Bio & Naturel – 100% Pineau d'Aunis	Verre – 6€ / Quille – 36€

RHÔNE

Domaine Viret–Solstice Vin Bio&Naturel– 10% Mourvèdre/50 % Merlot/40% Autres cépages	Verre – 5€ / Quille – 30€
--------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------

LANGUEDOC

Domaine Riberia – Sous le Soleil - Bio & Surnaturel – 100% Cinsault	Verre – 5,5€ / Quille – 33€
---------------------------------------------------------------------	-----------------------------

CHAMPAGNE & BULLES

Champagne Veuve Pelletier Pétillant – Pinot Noir & Pinot Meunier	Verre – 8€ / Quille – 42€
Vouvray Brut – La Dilettante – Catherine&Thierry Breton Bio&Naturel 100% Chenin	Quille – 42€
Bulles de Loire – Domaine du Chant des Oiseaux Pétillant Blanc de Noir - 100% Pinot Noir	Verre – 5,5€ / Quille – 33€
Pet Nat'-Elle N'est Pas Bulle, La Vie-Catherine & Thierry Breton Pétillant Naturel – 100%Chenin	Quille – 28€