

# CAFÉ DE L'AGRICULTURE

PLACE MARTROI BEAUGENCY

## A Partager

Planche de Charcuterie – 25,00€ - Planche de Fromage au lait cru de la « Crèmerie du Petit Prince » – 25,00€  
Planche Charcuterie & Fromage – 25,00€

## Les Entrées Classiques du Café de l'Agriculture

Œuf Mimosa, Salade de Pdt aux Herbes – 5,00€  
Poireaux Vinaigrettes & Œuf Poché – 6,50€  
Pied de Cochon en croustillant, Sauce à l'Ail – 6,50€  
Terrine de Volaille/Lardé – 6,50€

## Les Bonnes Grosses Salades & Croques

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€  
Salade Landaise (Salade, Gésiers, Rillons, Magrets de Canard, Œuf Poché, Pomme de terre, Vinaigrette) – 19,00€  
Gros Croque-Monsieur au Jambon Truffé & Comté Affiné – 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

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€

## Les Desserts & Fromages

Assiette de Fromages au Lait Cru – 8,50€ / Riz au Lait – 5,50€  
Pot de Crème au Chocolat & Chantilly – 5,50€  
Énorme Profiterole Vanille, Sauce Chocolat – 9,00€  
Café Gourmand – 9,00€ / Fondant au Chocolat – 7,50€  
Café Liégeois (Glace Vanille, Café Espresso 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€ / Dame Blanche (Glace Vanille & Sauce Chocolat) – 7,50€ - Énorme Profiterole Vanille, Sauce Chocolat – 9,00€

## 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 Natures, 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 – 3,50€ / 50cl – 7,00€  
Lefte – Abbaye – Belgique / 25cl – 4,50€ / 50cl – 9,00€  
Richard dit le Castor – IPA – Canada / 25cl – 4,50€ / 50cl – 9,00€  
Ginette Blanche Bio – Liège / 25cl – 4,50€ / 50cl – 9,00€  
Lefte de Noël – Belgique / 25cl – 4,50€ / 50cl – 9,00€  
Supplément Picon – 0,50€

## Les Bières Locales, du Coin, du Loiret

Octopus Triple, Blonde, Loiret – 6,00€ / Octopus 1429, Blonde, Loiret – 6,00€ / Octopus 1429, Ambré, Loiret – 6,00€  
Vieux Prieuré, Ambré, Indre & Loire – 6,00€ / Le Four à Brique, Gamme Éphémère, Porter Café – 6,00€

## Les Bières Bouteilles

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

## Les Cocktails

Spritz – 9,00€ / Mojito – 9,00€ / Caïpirinha/Ti'Punch – 5,50€ / Americano – 9,00€ / Whisky Coke – 7,50€  
Pimm's Original – 7,50€ / 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 – 5,50€ / Hendrick's 4cl – 7,50€  
Gin Tonic – 7,50€

## Les Rhums

Saint James – 5,50€ / Saint James Ambré – 6,5  
Diplomatico – 7,00€

## 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, Tomate, 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 Natures, 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 – 4€ / Quille – 24€
Sancerre Rouge - Domaine Morin Père & Fils Bio (Conversion) - 100% Pinot Noir	Verre – 6€ / Quille – 36€
Chinon Rouge-Catherine & Thierry Breton- Bio & Naturel - 100% Cabernet Franc	Verre – 6€ / Quille – 36€
Bourgueil- Le Trinch -Catherine & Thierry Breton- Bio & Naturel - 100% Cabernet Franc	Verre – 5€ / Quille – 30€

### RHÔNE

Domaine Viret–Solstice Vin Bio Naturel–Mourvèdre/Merlot/Cabernet sauvignon/Caladoc/Grenache	Quille – 33€
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	Victime de son Succès
Domaine des Mûres – VDF Vin Bio & Naturel – 100€ Cinsault	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 – 4€ / Quille – 24€
Moelleux - Domaine du Chant des Oiseaux Moelleux Local - 100% Sauvignon Gris	Verre – 5€ / Quille – 30€
Sancerre Blanc – Domaine Morin Père & Fils Bio - 100% Sauvignon	Verre – 6€ / Quille – 36€
Le Chenin - 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 – 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 – 33€
Jean Gingliger & Fils – Riesling Vin Bio & Naturel - 100% Riesling	Quille – 33€

### LANGUEDOC

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

## LES ROSES

### LOIRE

Orléans - Domaine du Chant des Oiseaux – Rosé Vin Local - 100% Pinot Meunier	Verre – 4€ / Quille – 24€
Bourgueil Rosé-La Ritournelle-Catherine&Thierry Breton Bio & Naturel-100% Cabernet Franc	Verre – 5€ / Quille – 27€
Sancerre Rosé - Domaine Morin Père & Fils Bio (Conversion) - 100% Pinot Noir	Verre – 6€ / Quille – 36€
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	Quille – 33€
--	--------------

### LANGUEDOC

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