

La carte bistrot

De 12h à 23h en continu

LES ENTREES

Poireaux grillés & vinaigrette aux oeuf

8,00 EUR

Oeufs mayonnaise

8,00 EUR

Œuf (bio) en cocotte du moment

Recette végétarienne qui change selon les envies
du chef

9,00 EUR

Œuf (bio) en meurette

Sauce vin rouge, lardons, croûtons

9,00 EUR

Harengs marinés & pommes de terre vapeur

10,00 EUR

Petit camembert rôti miel & thym

12,00 EUR

FORMULES

Formule déjeuner

Une formule qui change chaque jour de la semaine ! Plat seul 14,90 € Entrée - Plat ou Plat - Dessert 17,90€ Le trio 20,90 € Les midis du lundi au vendredi. Hors jours fériés.

20,90 EUR

Pour les enfants

Un steak (90g) frites ou des mini ravioles sauce
poulette ou poulet crispy frites ! Un jus ou un
sirop et une boule de glace !

10,00 EUR

LES PLATS

Ravioles du dauphiné

Label Rouge - Végétarien Sauce poulette ou
Sauce gorgonzola (végétarien)

17,00 EUR

Gratin de penne

Épinards et Comté

17,00 EUR

Salade de chèvre chaud

Raisins et noix

18,00 EUR

Curry de joue de cochon

Origine France (Maison Montallet) avec riz
basmati

18,00 EUR

Poulet fermier sauce au vin jaune

Champignons et écrasé de pomme de terre

19,00 EUR

Tartare de boeuf & frites maison

+ 1 Tartare à l'Italienne pesto et parmesan

19,00 EUR

Salade gourmande des Dés Calés

Saucisse à la truffe (Maison Montallet), Cantal,
champignons, oignons, pommes grenailles &
figues séchées

18,00 EUR

Burgers

Classique (cheddar, poitrine fumée) Auvergnat
(fourme d'Ambert, poitrine fumée) Végétarien
(steak de maïs, haricots rouges, oignons, quinoa)

19,00 EUR

Andouillette AAAAA à la fraise de veau

Origine France, de chez Bobosse, sauce vin
rouge & frites maison

19,00 EUR

Bavette d'Aloyau

Origine France & pommes sautées

22,00 EUR

**Daurade, légumes de saison & sauce
vierge**

22,00 EUR

Côte de Boeuf

Frites & pommes sautées

79,00 EUR

LES DESSERTS

Glaces et sorbets préparés par un artisan glacier (2 boules)

Chocolat, vanille, noix de coco, framboise,
citron, fraise, mangue, café

8,00 EUR

Crème brûlée

9,00 EUR

Brownie au beurre salé

9,00 EUR

Tarte tatin & petit pot de crème

10,00 EUR

Pain perdu

Caramel au beurre salé & chantilly

10,00 EUR

Cheesecake

10,00 EUR

Coupe colonel à la Zubrowska

10,00 EUR

Café gourmand

Cheesecake, pain perdu, brownie & panna cotta

12,00 EUR

La carte Snacking

De 12h à 23h00 en continu

PLANCHES

A tout moment de la journée, pour partager entre amis et découvrir nos produits du terroir .

Laissez-vous guider par nos suggestions ou composez votre planche.

Charcuterie

Serrano, saucisson, terrine, rillettes, cornichons,
beurre

14,00 EUR

Fromages

Comté, pont l'évêque, fourme d'ambert, chèvre,
beurre

13,00 EUR

Mixte

20,00 EUR

Planche de saucisson

5,00 EUR

Le brunch ludique du dimanche

Tous les dimanches, Aux Dés Calés 17
vous propose un brunch dès 12h.

Réservation recommandée :)

25,00 EUR

Tous les dimanches, Aux Dés Calés 17
vous propose un brunch dès 12h.

Réservation recommandée :)

25,00 EUR

Boissons chaudes

au choix : Café, thé, infusion, chocolat chaud,
capuccino (+ 1)

Jus Patrick Font

Au choix : orange, pamplemousse ou pomme

Bun's grillé

Au choix : Bacon grillé & sauce tartare ou truite
fumée & fromage blanc aux herbes ou ou crème
d'artichaut, roquette, huile de truffe & parmesan

Reservation recommandée :)

25,00 EUR

Boissons chaudes

au choix : Café, thé, infusion, chocolat chaud, capuccino (+1)

Jus Patrick Font

Au choix : orange, pamplemousse ou pomme

Bun's grillé

Au choix : Bacon grillé & sauce tartare ou truite fumée & fromage blanc aux herbes ou ou crème d'artichaut, roquette, huile de truffe & parmesan

Servi avec :

Oeufs brouillés, coleslaw, comté, salade verte, cake du moment, fromage blanc sirop d'érable

Une partie des bénéfices du "Menu Solidaire" sera reversée au profit de l'association Robins des Rues afin de financer l'achat de sacs de couchage pour les personnes vivant dans la rue

dans les secteurs 17^e, 18^e et 19^e arrondissements. Entrée-Plat ou Plat-Dessert 23€ 10€ reversés Entrée-Plat-

Dessert 28€ 13€ reversés

28,00 EUR

Entrées

Soupe à l'oignon

Harengs marinés

Plats

Gratin de penne, épinards et comté

Boeuf bourguignon

Desserts

Pain perdu des Dés Calés

Mousse au chocolat