



TRUCS
Bons
et faits maison
avec des produits frais

LE CAILLOU

MENU

POUR
Manger

le midi de 12h à 13h45
le soir de 19h à 20h30



POUR L'APÉRO

Le pâté du Chef € 18.00

Foie gras de canard origine France (Sud-ouest) - terrine de 100 gr. Servi avec du pain bio du coin.

La planche mixte € 17.50

Pour ceux qui aiment tout ce qui est bon, le cochon, le fromage, le pain et les cornichons.

Le clacos des vilains € 14.50

Scandaleux ce camembert bio, rôti et bien dégoulinant, servi avec du bon pain bio. Comptez un peu d'attente cependant.

BURGER

Tous nos burgers sont servis avec une portion de frites maison, faites de patates bio du coin. Sauces maison.

Classic € 14.90

Steak, bacon, comté, oignon et salade.

Alex € 14.90

Steak de boeuf et chèvre ultra frais, oignon, chutney, salade. **Attention, pas dispo avant fin mars !**

Blue € 14.90

Steak, bleu d'Auvergne, poire pochée au vin rouge et aux épices, noix, fenouil, oignons et salade.

Tulum € 14.90

Effiloché de porc subtilement épicé, pickles d'oignon, cheddar et sauce chipotle, qui pique un peu mais pas trop.

VÉGÉTARIEN

Veggie burger € 14.90

Steak végétarien fait maison, comté, crudités et salade, avec ses bonnes frites bio de patate du coin.

Croque à maman € 13.90

Croque madame revisité avec des légumes dedans, un oeuf dessus, des frites, de la salade. Pour les viandard : on peut vous le servir agrémenté de jambon de pays (+2€)

Assiette végété € 17.90

Wrap de crudités, salade, patate, légumes divers et oeuf.

PIZZA

Reine € 13.90

Base tomate, mozza, jambon, champi et persillade

Fromagère € 13.50

Tomate, mozza, chèvre*, bleu d'Auvergne (pas de chèvre avant fin mars, remplacé)

Orientale € 13.90

Base tomate, mozza, oignon, merguez, poivron, oeuf

Jardinière € 13.90

Base tomate, mozza, poireau, oignon, artichaut, pomme, champi et persillade.

Heulô € 14.90

Base crème, mozza, andouille de vire, pomme et camembert du Champ Secret.

Dame blanche € 15.90

Base crème, mozza, jambon super bon, huile truffée, noix de cajou grillée et burratina.

Eugène € 15.90

Base crème, boudin noir, patate, oignon, pomme, thym et roquette.

BIDOUCHE

L'entrecôte € 20.90

Une belle pièce de viande locale d'environ 300gr., servie avec frites maison et salade bio.

Filet de bœuf € 24.90

La crème de la crème ! Servi avec frites maison et salade bio.

DESSERT

Tiramisu € 5.90

Mousse chocolat € 5.50

Tartelette du moment € 5.50

Cheesecake et coulis € 5.00

Brownie et crème anglaise € 5.90

Île flottante de folie € 5.90

Plateau gourmand € 6.90



Posés en terrasse ? Merci de venir passer votre commande au comptoir :)



TRUCS
Pons
bio et locaux
(pas tout mais presque !)

CARTE DES BOISSONS

POUR
boire un coup
c'est ouvert en continu



COCKTAILS

Réalisés avec alcools premium ...

Sureau spritz	€ 7.90
Fleur de sureau, crémant de Loire, eau gazeuse et menthe fraîche.	
Margarita	€ 8.90
Mezcal, citronnade maison, citron vert.	
Mai Tai	€ 8.90
Long drink frappé au shaker, rhum ambré, triple sec, orgeat et citron vert.	
Gin tonic	€ 8.50
Gin normand et tonic.	
Piña Colada	€ 8.90
Rhum blanc, ananas et crème de coco	

MOCKTAILS

Des cocktails mais sans alcool

Pommette	€ 7.90
Pomme, pétillant de gingembre, un trait de violette	
Red is dead	€ 7.90
Jus de cranberry, limonade, balsamique et orange	
Virgin colada	€ 7.90
Ananas et crème de coco	

APÉROS & DIGEOS

Pastis artisanal 2cl.	€ 5.90
Kir bio 10cl.	€ 4.90
Vermouth rouge 6cl.	€ 5.00
Whisky Irlande 4cl.	€ 7.90
Whisky + cola 4+27cl.	€ 8.00
Rhum ambré Longueateau 4cl.	€ 7.90
Limoncello Nastro d'Oro 4cl.	€ 5.90
Calvados hors d'âge 4cl.	€ 8.50
Irish Coffee (Mc Connells)	€ 11.90

VINS AU VERRE

Issus de productions indépendantes et bio. 12 cl.
Pour une quille, demandez la carte des vins !

Château St Cyrgues	€ 4.90
Rouge ou Blanc - IGP Gard (Vallée du Rhône)	
Vin du moment	€ 6.40
Histoire de vous faire goûter d'autres jus !	

SOFTS

Jus de fruits 25cl.	€ 3.90
Pomme, pomme-framboise ou pomme-cassis	
Jus de tomate 25cl.	€ 4.30
Thé glacé maison	€ 3.50
Citronnade maison	€ 3.50
Meuh-Cola 27.5cl.	€ 3.50
Meuh-Cola 27.5cl.	€ 3.50
Tonic 25 cl.	€ 3.70
Tonic Agrumes 25cl.	€ 3.70
Ginger beer 25cl.	€ 3.70
Eau (plate ou bulles) 50cl.	€ 3.70
Eau (plate ou bulles) 1 l.	€ 4.90
Perrier 33 cl.	€ 3.30
Supplément sirop ou citron bio	€ 0.30

BIÈRES BIO

BRASSERIE LA VERTUEUSE - Blonde 5,1° ou Ambrée 5.2°

Pression 25 cl.	€ 3.50
Pression 33 cl.	€ 4.40
Pression 50 cl.	€ 7.00

BIÈRE BOUTEILLE 33 cl.

BRASSERIE LA VERTUEUSE

Charité - Brune à 5.3°	€ 5.50
Force - Blonde de caractère 8.4°	€ 5.50
Prudence - Blanche 4.6°	€ 5.00

TRAVAILLEURS DE L'AMER

IPA 6°	€ 6.20
Stout - 5.5°	€ 5.90

BRASSERIE DE L'ODON

La triple - 7.5°	€ 6.60
-------------------------	--------

LES DEUX AMANTS

Thérèse - Blanche concombre 4.1°	€ 5.10
Rita - Blanche curcuma 4.1°	€ 5.10
Mireille - aux fruits rouges 5.5°	€ 5.50
Odile - NEIPA 7°	€ 6.60
Régis - American pale ale 6°	€ 5.90



Posés en terrasse ? Merci de venir passer votre commande au comptoir :)