



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.

BURGER

Tous nos burgers sont servis avec une portion de frites maison, faites de patates bio du coin. Sauces maison. Bun brioché et steak de viande bovine normande.

Classic € 14.90

Steak, bacon, comté, oignon et salade.

Alex € 14.90

Steak de bœuf et chèvre ultra frais de Banvou, oignon, chutney maison, salade.

Rossini € 19.00

Steak, comté, salade, foie gras mi-cuit et confit d'oignon.

VÉGÉTARIEN

Veggie burger € 14.90

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

Salade Saïda € 14.90

Salade d'inspiration libanaise bien fraîche, sans ingrédients d'origine animale : Salade verte, oignon rouge, tomate, concombre, émietté de galette veggie façon falafel, sauce au sésame et un chouïa de menthe fraîche.

Croque à maman € 14.90

Croque madame revisité version végé, avec des légumes dedans, un œuf dessus, des frites et de la salade. Contient des champignons.

POUR LES BAMBINS

Steak haché ou jambon + frites € 8.90

Burger Charlie + frites € 9.90

Bun brioché, ketchup, steak haché et frites.

Bébé pizza Reine € 8.90

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, oeu

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.

Patrizia € 14.90

Base crème, mozza, courgette, tomate cerise, chèvre ultra-frais, pesto, copeaux de parmesan, crème de balsamique.

BIDOCHÉ

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

Sundae caramel et cahuète € 5.00

Veuillez signaler vos allergies alimentaires à notre équipe



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)
SOUS RÉSERVE LORS DES FORTES AFFLUENCES

Sureau spritz	€ 7.90
Fleur de sureau, crémant de Loire, eau gazeuse et menthe fraîche.	
Classico spritz	€ 8.90
Red spritz bio, crémant bio, eau gazeuse et orange bio.	
Mai Tai	€ 8.90
Long drink frappé au shaker, rhum ambré, triple sec, orgeat et citron vert bio.	
Gin tonic	€ 8.50
Gin normand et tonic.	
Margarita	€ 9.90
Mezcal, citronnade maison, citron vert bio.	

MOCKTAILS

Des cocktails mais sans alcool

Pommette	€ 7.90
Pomme bio, pétillant de gingembre, un trait de violette	
Red is dead	€ 7.90
Jus de cranberry, limonade, balsamique et orange	
Petit sureau	€ 6.50
Fleur de sureau, eau gazeuse, menthe fraîche	

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+25cl.	€ 8.00
Rhum ambré Longueuteau 4cl.	€ 7.90
Limoncello Nastro d'Oro 4cl.	€ 5.90
Calvados hors d'âge 4cl.	€ 8.50
Pommeau 6cl.	€ 6.50
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 25cl.	€ 3.50
Citronnade maison 25cl.	€ 3.50
Meuh-Cola 25cl.	€ 3.50
LiMeuhnade 25cl.	€ 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 :)