

CAFÉ-M

Petit Déjeuner 8,50 Breakfast 8,50

1 boisson chaude, 1 orange pressée, 1 croissant
ou 1 pain au chocolat ou tartines

1 hot drink, 1 squeezed orange juice, 1 croissant or 1 chocolate bread roll or tartines

Les Omelettes avec salade

Omelettes with salad

Omelette nature Plain omelette	8,00
Omelette fromage Cheese omelette	10,00
Omelette jambon Ham omelette	10,00
Omelette mixte jambon fromage Mixed ham and cheese omelette	11,50

Boissons Chaudes

Espresso/ Décaféiné	2,60	Chocolat à l'ancienne	5,00
Allongé	2,60	Cappuccino	5,50
Noisette	2,80	Chocolat ou café viennois	5,70
Café crème	4,50	Lait chaud aromatisé	4,50
Café double	4,90	Moka (chocolat, café, Chantilly)	5,80
Café Américain	4,50		

Boissons Chaudes Alcoolisées

Vin chaud à la cannelle	5,30	Italian coffee	9,90
Grog au rhum	6,80	French coffee	9,90
Grog au cognac	7,40	Russian coffee	9,90
Irish Coffee	9,90		

Thés Mariage Frères 4,80

Fuji Yama Thé Vert, Ceylan, Jasmin, Earl Grey Impérial Thé Noir,
Marco Polo Thé noir fruits rouges, Vanille Bourbon Thé rouge,
Darjeeling Himalaya Thé noir, Thé Menthe fraîche

Infusions Perney's 4,80

Camomille, Tilleul, verveine, verveine menthe



La Matinale



Bières

Pression	25CL	50CL	Bouteilles	
Kronenbourg	4,50	7,00	Corona 33 cl	7,00
Picon Bière	4,90	7,90	Desperados 33 cl	7,00
1664	5,00	7,70	Heineken 33 cl	7,00
1664 Blanche	5,10	8,00	Pelforth brune 33 cl	7,80
Grimbergen blonde	5,50	8,50	Heineken 0 % 33 cl	5,30

Cocktails 9,00

Margarita - Téquila, citrons verts, Triple sec
Cosmopolitain - Citrons verts, Vodka, Cranberries, Cointreau
Piña Colada - Rhum, Jus d'ananas, Malibu coco
Téquila Sunrise - Téquila, orange, grenadine
Bloody Mary - Vodka, tomate
Caïpirinha - Cachaça, citrons verts, cassonade
Caïpirowka - Vodka, citrons verts, cassonade
Long Island - Vodka, Gin, Rhum, Cachaça, Téquila, Coca 10,00
Amaretto sour - Amaretto, citron jaune pressé 10,00
Whiskies sour - Whiskies, citron jaune pressé 10,00

Les Mojitos 8,90

Classique	Violette	Pastèque
Fraise	Kiwi	Melon
Framboise	Gingembre	Royal
Mûre	Concombre	(Champagne + 2,00€)
Cassis	Détox	
Cerise	Antillais	

Cocktails Sans Alcool 6,80

Virgin Mojito - Virgin Piña Colada
Le Bora Bora - jus de mangue, jus de citron, jus d'orange, grenadine
Le Vendetta - coulis de fraise, sirop d'orgeat, jus d'ananas

Happy Hour 18H-21H

Du Lundi Au Vendredi (Hors Jours Fériés)

Le Rouge du moment 14 cl	3,80	1664 Blanche pinte 50 cl	6,00
Le Rosé "M"	3,80	Mojito	6,00
IGP Méditerranée		(à choisir parmi nos créations sauf Royal)	
Le Chardonnay IGP	3,80	Cocktails sans alcool	5,00
Kronenbourg pinte 50 cl	6,00		

Apéritifs

Ricard 2 cl	3,90	Kir Royal **12 cl	10,50
Pastis 2 cl	3,90	Coupe de Champagne	
Martini Bianco 6 cl	5,20	Paul Laurent 12 cl	9,50
Martini Rosso 6 cl	5,20	Spritz Apérol 14 cl	8,00
Suze, Campari, Salers 6 cl	5,20	Américano Maison	8,70
Porto rouge ou blanc 6 cl	5,20	Coupe de Prosecco	
Kir **14 cl	5,00	UNDICI extra Dry	8,00

** framboise, fraise des bois, mûres, cassis, pêche

Boissons Fraîches

Coca-Cola, Light, Zéro 33 cl	4,90
Orangina 25 cl	4,50
Schweppes Tonic 25 cl	4,50
Limonade bouteille 25 cl	4,50
Diabolo* 25 cl	4,70
Evian 33 cl	4,80
Evian, Badoit 1 l	6,00
Lait froid aromatisé*	4,50
Orange ou Citron pressé	5,00
Café frappé	4,90
Thé glacé maison à la pêche	4,90
JUS DE FRUITS 25 cl	4,50
Orange, Ananas, Abricot, Tomate, Mangue, Pomme, Cranberry, Pamplemousse	

NOS SIROPS

Grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, orgeat, cassis, mûre, concombre, violette, framboise, rose, basilic

SUR LE POUCE Quick bites

Croque Monsieur :	10,00
Pain de mie artisanal, jambon blanc, béchamel maison, emmental, salade	
Artisan sandwich bread, ham, homemade Béchamel sauce, Emmenthal cheese	
Croque Madame :	10,60
Pain de mie artisanal, jambon blanc, béchamel maison, emmental, œuf au plat, salade	
Artisan sandwich bread, ham, homemade Béchamel sauce, Emmenthal cheese, fried egg on top	
Croque avocat chèvre : Pain artisanal, coulis d'avocat et chèvre	14,50
Avocado-goat cheese Croque: Artisan sandwich bread, avocado coulis and goat cheese	
Tartine végétarienne : ratatouille, fêta, choux rouge	12,50
Vegetarian tartine: ratatouille, feta cheese, red cabbage	
Cheeseburger :	15,80
Steak haché, cheddar, pickles d'oignon, tomate, salade, cornichons, sauce burger maison, frites	
Minced steak, cheddar, onion pickles, tomato, salad, gherkins, homemade burger sauce	
M' burger	16,50
Paleron de bœuf braisé : bleu d'auvergne, pickles d'oignon, salade, tomates, frites	
M' Burger Braised beef chuck : Auvergne bleu cheese, onion pickles, salad, tomatoes	

Suppl. burger : œuf, bacon 1,00 - Assiette de frites 5,00 - Salade verte : 3,00

Burger extras: egg, bacon : egg, bacon 1,00 - French fries dish 5,00 - green salad 3,00



Snacks

Boissons

Cocktails



*Le Café M utilise des produits frais et transformés par nos soins
Les sauces, desserts et accompagnements sont maison.*

Pour Commencer ou à Partager

To start or to share

Les Planches "Selon les choix du chef"

Slates « According to the Chef's choice »

La charcuterie ou La Fromagère Cold cuts slate or Cheeses slate 15,50

La Mixte Mixed slate 16,00

De la Mer Sea slate 17,00

Œuf mayonnaise, chips de bacon Egg mayonnaise, bacon chips 5,50

Escargots de Bourgogne sur leur pain Poilâne x6 9,60

Burgundy snails on their Poilâne bread

Le pâté de campagne "du Chef" Countryside pâté 8,00

Gravlax de saumon et son coulis d'avocat 13,00

Salmon gravlax and its avocado coulis

Soupe à l'oignon et ses croûtons au comté 9,00

Gratinated onion soup and croutons with Comté cheese

Tapas

Poulet croustillant, sauce moutarde miel Crunchy chicken, mustard and honey sauce 6,70

Saucisse sèche entière sur planche Whole dry sausage on board 8,00

Sardines à l'huile, pain Poilâne Sardines in oil, Poilâne bread 9,50

Ravioli aux crevettes, sauce aigre douce Shrimps ravioli, sweet and sour sauce 8,50

Pain Poilâne, St-moret, saumon fumé Poilâne bread, St Moret cream cheese, smoked salmon 7,00

Cabécou pané, chiffonade de jambon de pays Breaded Cabécou cheese, country ham chiffonade 7,50

Frites sauce cheddar French fries, cheddar sauce 6,00

Salades salads

Niçoise anchois, olives, tomates, thon, poivrons, œufs 13,00

Nicoise salad (anchovies, tomatoes, tuna, sweet peppers, eggs)

Caesar poulet tomates, œuf, croûtons, parmesan, poulet, sauce Caesar maison 14,00

Chicken Caesar (tomatoes, egg, croutons, parmesan cheese, chicken, homemade Caesar sauce)

Caesar aux 2 saumons 15,00

tomates, œuf, croûtons, parmesan, saumon fumé et saumon cuit, sauce Caesar maison

Salmon Caesar (tomatoes, egg, croutons, parmesan cheese, smoked salmon, cooked salmon, homemade Caesar sauce)

Italienne mozzarella burrata, cœur d'artichaut, coppa, 16,50

jambon de pays, tapenade d'olives vertes

Italian (mozzarella, burrata, heart of artichoke, coppa, country ham, green olives tapenade)

Suggestions Du Jour

Sur Ardoise

Prix nets en euros - Service compris - CB à partir de 10 € - Chèques non acceptés.
Net prices in euros - Service included - CC from 10 € - Checks not accepted.

Pâtes Pasta

Penne all'arrabiata : pesto basilic, parmesan Basil pesto, parmesan cheese	12,50
Tagliatelles aux deux saumons...frais et fumé, crème à l'aneth Tagliatelle with two salmons... fresh and smoked, dill cream	14,50

Plats Main Courses

Poulet rôti et son jus de cuisson Roasted chicken and its cooking juice	12,50
Entrecôte 300 g pommes grenailles : sauce poivre ou roquefort 300 g rib steak, grenailles potatoes, pepper or Roquefort sauce	17,50
Onglet de bœuf : sauce échalote maison Beef back steak: homemade shallots sauce	13,50
Tartare de bœuf au couteau Knife-cut beef tartar	15,00
Pavé de saumon : crème d'aneth Slab of salmon, dill cream	15,50

Choix de garniture : quinoa, purée, frites, ratatouille
Side dish choice: quinoa, purée, french fries, ratatouille
Sauces : échalotes, roquefort, poivre, crème de moutarde
Shallots, Roquefort, pepper, mustard cream

Part De Fromages Au Choix 5,00

Slice of cheese to choose from

St-Marcelin/ St-Nectaire/ Cantal Entre deux/ Brie de Meaux
Salade verte et noix, confite de cerise noire Green salad and nuts, black cherry jam

Desserts Maison Homemade Desserts

Mousse au chocolat au lait, coulis de cacao, cacahuètes caramel Chocolate mousse, cocoa coulis, peanuts and caramel	6,80
Brownie, boule de glace vanille, crème anglaise Brownie, vanilla ice cream scoop, custard	7,50
Tiramisù à l'orange et citron Orange and lemon tiramisù	7,00
Salade de fruits frais à l'hibiscus (selon arrivage) Fresh fruits salad with hibiscus (according to market supply)	8,00
Crème brûlée	6,00
Café Gourmand, 4 mini desserts Gourmet Coffee, 4 mini desserts	8,50
Thé Gourmand, 4 mini desserts Gourmet Tea, 4 mini desserts	9,00

Menu Enfants 12,00 Children's menu 12,00

Steak haché frites ou Nuggets de poulet ou Jambon blanc frites
+ Boule de glace au choix
Chopped steak, french fries or Nuggets, french fries or Ham, french fries + Ice cream scoop

Glaces Artisanales & Compositions

Handmade Ice Cream & Compositions

De la maison Alpérel

1 boule 1 scoop 4,00 **2 boules** 2 scoops 7,50 **3 boules** 3 scoops 9,00

Glaces vanille, chocolat, café Vanilla, chocolate, coffee

Sorbets fraise, abricot, citron vert, mangue, poire williams strawberry, apricot, lime, mango, williams pear

Café liégeois , café, glace café, Chantilly coffee, ice cream coffee, whipped cream	8,00
Chocolat liégeois , glace chocolat, glace vanille, coulis de chocat, Chantilly chocolate ice cream, vanilla ice cream, chocolate coulis, whipped cream	7,80
Banana split , glaces fraise, vanille, chocolat, banane fruit, Chantilly strawberry ice cream, vanilla, chocolate, banana fruit, whipped cream	8,50
La coupe M , salade de fruits, glace mangue, glace abricot, Chantilly fruit salad, mango ice cream, apricot ice cream, whipped cream	10,00
Colonel , sorbet citron vert, vodka lime sorbet, vodka	9,50
Coupe Bailey's , glace vanille, chocolat, Bailey's vanilla ice cream, chocolat, Bailey's	9,00

Crêpes Crepes

Crêpe sucrée Crepe with sugar	4,60	Crêpe flambée au Grand Marnier	7,50
Crêpe confiture Crepe with Jam	5,10	Flamed crepe with Grand Marnier	
Crêpe Nutella Crepe with Nutella	5,60		

Digestifs

Cognac 40° 4cl		Absinthe La Fée Blanche 55° 4 cl	9,00
Camus V.S. Éléance	8,00	Get 27/ Get 31	7,50
Rémy Martin VSOP	9,80	Bailey's	7,50
Hennessy XO	24,50	Amaretto	8,50
Armagnac 40° 4cl		Cointreau	8,50
Signature V.S.	8,00	Eau-de-vie 43°	9,50
25 ans d'âge	13,50	(Mirabelle, Poire, Framboise)	
Calvados		Limoncello	7,00
Busnel 40° VSOP	9,20		

Rhums 4 cl

Suppl. Soda 1,50

Trois Rivières (Martinique) Rhum agricole 50°	7,70
Havane Club Anejo 7 ans (Cuba/ Guatemala) Rhum vieux 40°	8,80
Dictador 12 ans (Panama/ Colombie) Rhum vieux 40°	11,00
Don Papa (Philippines) Rhum vieux épicié 40°	10,00
Diplomatico Reserva exclusiva (Vénézuéla) Rhum vieux vanillé 40°	10,50
Zacapa 23 ans (Cuba/ Guatemala) Rhum vieux doux et sucré 40°	18,50

Whiskies 4 cl

Suppl. Soda 1,50

J&B scotch 40°	7,50
Jameson 40°	8,50
Jack Daniel's 40° Tennessee	9,50
Johnnie Walker, Black Label 40°, Scotch	10,00
Bellevoye Triple Malt 40°	10,50
Maker's Mark 45°, Bourbon Kentucky	10,70
Chivas Regal 12 ans, Scotch 40°	11,00
Lagavulin 16 ans 43°, Islay "fumé et iodé"	14,70
NIKKA from the Barrel 51,4° (Japon)	14,90

Vodkas 4 cl

Suppl. Soda 1,50

Eristoff 37,5°	7,50
Absolut (Suède) 40°	8,80
Grey Goose (France)	11,50

Gin 4 cl

Suppl. Soda 1,50

Beefeater (Angleterre) 40°	8,00
Bombay Sapphire (Angleterre) 40°	9,00
Hendrick's (Écosse) 41,4°	10,50
Monkey (Allemagne) 47°	13,00

Téquila 4 cl

Suppl. Soda 1,50

Sierra Silver (Mexique) 38°	7,70
Mariachi (Mexique) 38°	9,00
Mini Shot 2 cl	3,50 par 2 6,00



Alcools

Crêpes

Glaces

La Cave à Vins du M

	Verre 14 CL	25 CL*	50 CL*	75 CL
Rouges				
Brouilly AOC Beauvoisie	6,00	9,50	19,00	28,00
Côte du Rhône Les 3 garçons 	5,00	9,00	18,00	27,00
Graves AOC Château Pouyanne	5,50	9,50	19,00	28,50
Lussac St-Émilion AOC Grand Ricombe	6,00	9,50	19,50	29,00
Faugères AOC La Combe	5,10	9,10	18,10	27,50
Chinon AOC	6,50	10,50	20,50	31,00
Bourgogne AOC Pinot Noir	7,00	12,00	24,00	36,00
Saint-Estèphe AOC	--	--	--	69,00
Château Beau-Site Haut-vignoble 2011				
Vin du mois	4,80	8,20	16,40	23,00
Blancs				
IGP Sauvignon St-Clair	4,30	7,00	14,00	--
IGP Chardonnay	4,80	8,20	16,40	23,00
Pouilly fumé AOC Domaine Champeau	5,80	9,80	19,60	30,00
Sancerre AOC Maurice Doucet	6,50	11,00	22,00	33,00
Alsace AOC Gewurtztraminer Hans Schaeffer	5,50	9,50	19,00	29,00
Rosés				
IGP Méditerranée M by Sophie	4,80	8,20	16,40	23,00
Côte de Provence AOC Presqu'île Minuty	6,00	10,00	20,00	30,00

Champagnes

	flûte 12 CL	btle 75 CL
Paul Laurent brut	9,50	55,00
Ruinard "R"	--	100,00
Prosecco UNDICI Extra Dry	8,00	40,00

La maison n'accepte pas les chèques - CB 10 € minimum Prix nets en euros - Service compris.
We do not accept checks - CC minimum €10 Net prices in euros - Service included