

## LES ENTRÉES

<b>SAINT MARCELLIN IGP</b> .....	5€00
Tiède au miel du Pilat	
<b>GASPACHO</b> .....	6€50
Tomates, concombres, poivrons et mozzarella de Bufflone	
<b>CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS</b> .....	12€50 / 19€50
Accompagné de pesto, parmesan et salade	
<b>SALADE OCÉANE</b> .....	14€50 / 19€50
Salade, saumon écossais fumé ficelle, croûtons, oignons rouges, copeaux de parmesan, noix de cajou, capucines, sauce César	
<b>TARTARE DE TOMATES À LA BURRATINA CRÉMEUSE</b> .....	12€50
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> .....	10€50
Par 6	
<b>RILLETTE DE SARDINE</b> .....	12€50
<b>SAUMON ÉCOSSAIS FUMÉ FICELLE</b> .....	19€50
Salé au sel sec, fumé au bois de hêtre dans le respect de la tradition et tranché main	
<b>HUÎTRES</b>	
Les 6 .....	13€00
Les 12 .....	19€00

## À PARTAGER

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE TRADITIONNELLE</b> .....	16€00
<b>PLANCHE DE FROMAGE &amp; CHARCUTERIE</b> .....	19€00

### LA PINSA

Accompagnée d'une salade

<b>VÉGÉTARIENNE</b> .....	12€50
<b>ROMANA &amp; CHARCUTERIE</b> .....	14€50
<b>QUATRES FROMAGES</b> .....	14€50
<b>AUX SARDINES</b> .....	15€50
<b>CRÈME &amp; SAUMON FUMÉ</b> .....	15€50
<b>AUX MORILLES</b> .....	15€50
<b>CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ &amp; CARPACCIO DE TRUFFES</b> .....	15€50



## LINGUINE GAROFALO IGP

LINGUINE AU PESTO ET PARMESAN .....	12€50
LINGUINE À LA NAPOLITAINE .....	12€50
LINGUINE AUX MOULES .....	15€50
LINGUINE AUX SARDINES .....	15€50
LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ .....	18€50
LINGUINE AUX MORILLES .....	18€50
LINGUINE AUX GAMBAS .....	22€00

## LA MARÉE

MOULES MARINIÈRES .....	13€50
MOULES À LA POULETTE .....	14€50
FILET DE BAR .....	22€00
À la crème de balsamique citronnée au thym / vinaigre de poivrons au piment d'Espelette	
GAMBAS EN PERSILLADE .....	22€00

## LES VIANDES

NOS VIANDES NÉES ET ÉLEVÉES DANS NOTRE RÉGION

PIÈCE SURPRISE DU BOUCHER CHAROLAISE .....	19€50
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS .....	19€50

HAMBURGER «Café de la Grande Poste» .....	13€50
100% Pur Boeuf Charolais, Oignons rouges, cornichons, tomates et cheddar	
CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE .....	19€50
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A .....	19€50
Accompagnée d'une sauce aux morilles et gratin dauphinois à la crème de truffe d'été	
MAGRET DE CANARD .....	22€00
Au miel de lavande	
SOURIS D'AGNEAU AUX ÉPICES ORIENTALES .....	22€00

### Un accompagnement au choix & salade verte

Râpée de pommes de terre, gratin dauphinois à la crème de truffe d'été, linguines Garofalo, légumes au four, pommes au four, riz lotus parfumé à la citronnelle

Supplément 2ème accompagnement : 3.5€

## LES FROMAGES

<b>FAISSELLE DE FROMAGE BLANC FERMIER</b> .....	4€00
Avec de la crème, miel du Pilat ou coulis de fruits rouges : <b>5€</b>	
<b>SAINT-MARCELLIN IGP TIÈDE AU MIEL DU PILAT</b> .....	5€00
<b>L'ARDOISE À FROMAGES</b> Sélection de la fromagerie Coulaud .....	9€00

## LES DESSERTS

<b>MOUSSE AU CHOCOLAT WEISS</b> .....	6€00
<b>TIRAMISU DU MOMENT</b> .....	6€00
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON</b> .....	6€00
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b> .....	8€00
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE</b> .....	8€00
Temps de préparation : 8 minutes	
<b>MOELLEUX À LA CHATAIGNE</b> .....	8€00
Temps de préparation : 8 minutes	
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> .....	9€50
<b>CHAMPAGNE GOURMAND</b> .....	15€00

## LES GLACES



### DESSERTS GLACÉS 7€

<b>CAFÉ LIÉGEOIS</b> Café, glace au café et chantilly
<b>DÉLICE FORÉZIEN</b> Sorbets à la fraise, abricot, framboise et fruits frais
<b>DANEMARK</b> Glace à la vanille, sauce au chocolat, chantilly
<b>FRAMBOISE MELBA</b> Glace à la vanille, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, chantilly
<b>VIEUX VENISE</b> Sorbet à la banane, glace à la noix de coco, chocolat chaud
<b>COUPE ARDÈCHOISE</b> Glace aux marrons et à la vanille, crème de marron, chantilly

### AVEC ALCOOL 8€

<b>BLOODY BERRY</b> Sorbet à la fraise, sorbet à la framboise, 4cL d'eau de vie de framboise 43%
<b>COLONEL</b> Sorbet au citron, 4cL de Vodka 40% vol.
<b>JAMAÏCAINE</b> Glace à la noix de coco, glace rhum raisin, 4cL de Rhum brun 40% vol.
<b>COLONEL DU VIVARAIS</b> Glace à la verveine, 4cL de Verveine verte 45% vol.

**Supplément 1€ :** Chantilly, Crème de marron, Coulis de fruits rouges, Sauce au chocolat ou caramel beurre salé

## Glaces des Alpes

Maître Artisan Glacier

**1 Boule : 3€**

**2 Boules : 5€**

**3 Boules : 7€**

### Glaces artisanales

Vanille Bourbon, Café Arabica, Verveine, Caramel au beurre et sel de Guérande, Chocolat Valrhona, Marron, Rhum Raisins (Rhum Saint-James), Noix de Coco, Pistache de Sicile

### Sorbets

Fraise, Cassis noir de Bourgogne, Framboise, Myrtille sauvage, Citron de Sicile, Banane, Abricot



— CAFÉ DE LA —  
**GRANDE**  
**POSTE**

SAINT-ÉTIENNE