



CAFÉ DE LA GRANDE POSTE

SAINT-ÉTIENNE

RÉSERVATIONS



04 87 66 10 47



cafe@grandeposte.fr

Carte des boissons

SPRITZ (25cL)

APEROL SPRITZ 9€00

Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche

LIMONCELLO SPRITZ 9€00

Limoncello, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune

SAINT-GERMAIN SPRITZ 9€00

Liqueur de fleurs de sureau Saint-Germain, Prosecco Riccadonna, citron vert, menthe fraîche

MOJITOS (25cL)

MOJITO 9€00

Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier ou limonade, citron vert, sirop de sucre de canne, sucre cassonade, menthe fraîche

MOJITO AUX FRUITS 9€00

Rhum Bacardi Carta Oro, Perrier ou limonade, jus de fraise, pommes ou ananas, citron vert, sirop de sucre de canne, sucre cassonade, menthe fraîche,

CLASSIQUES (25cL)

SUN ON THE BEACH 9€00

Vodka Eristoff, jus de pêche, jus d'ananas, cranberry

PINA COLADA 9€00

Rhum Bacardi Carta Oro, crème de noix de coco, jus d'ananas

APÉRITIFS

MARTINI, CAMPARI (10cL) 5€00

MARTINI SANS ALCOOL (10cL) 5€00

SUZE, MARSALA (10cL) 5€00

RICARD, PASTIS (4cL) 5€00

PORTO (10cL) 8€00

AMERICANO (10cL) 8€00

KIR AU VIN BLANC (15cL) 6€00

Fraises des bois, chataigne, myrtille, violette, pêche, cassis, mûre

KIR AU CHAMPAGNE (12,5cL) 9€50

MOCKTAILS (25cL)

EXOTICO 8€00

Jus d'ananas, jus de fraise, crème de noix de coco

GREEN DETOX 8€00

Jus de pomme, sirop de fleurs de sureau, jus de citron vert, menthe fraîche

VIRGIN MOJITO 8€00

Perrier ou limonade, sirop de sucre de canne, menthe fraîche, citron vert

VIRGIN MOJITO AUX FRUITS 8€00

Perrier ou limonade, jus de fraise, pomme ou ananas, sirop de sucre de canne, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche,

PINA COLATA 8€00

Crème de noix de coco, jus d'ananas

SEX ON THE BEACH 8€00

Jus de pêche, jus d'ananas, cranberry

COUP DE CHANCE DE NORAH 8€00

Nectar de banane, jus d'ananas (le tout est lié et adouci par un sirop de caramel intense

EAUX

PERRIER (33cL) 4€00

EVIAN, BADOIT (50cL) 4€00 (1L) 5€00

CHATeldon (75cL) 7€50

SOFTS

SIROP À L'EAU (25cL) 3€00

JUS DE FRUITS, NECTARS (25cL) 4€00

FANTA, FUZE TEA, OASIS (25cL) 4€00

SCHWEPPEs AGRUMES, TONIC (25cL) 4€00

COCA COLA ZÉRO, CHERRY (33cL) 4€00

LIMONADE (25cL) 4€00

DIABOLO (25cL) 4€00



BIÈRES PRESSION

(Panaché, Monaco, Picon)

	12,5cL	25cL	33cL	50cL
1664 (5,5°)	3€00	4€00	5€00	6€00
GRIMBERGEN	3€50	4€50	5€00	6€50
BLONDE (6,7°)				

BIÈRES BOUTEILLE (33cL)

1664 SANS ALCOOL	4€50
DESPERADOS (5,9°)	5€00
1664 BLANC (5°)	5€00
LA CAFI IPA Bière d'aventure (6°) 	6€00

DIGESTIFS (4cL)

LIMONCELLO	6€00
GET 27, GET 31	6€00
BAILEYS, AMARETTO	6€00
Grappa, framboise	
CALVADOS PAYS D'AUGE	9€00
COGNAC GAUTIER VS	9€00
COGNAC MEUKOW VSOP	9€00
BAS ARMAGNAC CASTARÈDE VS	9€00
CHARTREUSE VERTE	9€00
POIRE WILLIAMS	9€00
Prisonnière Cherry-Rocher	

ARTISANAT LOCAL (4cL)

VERVEINE DU FOREZ (30°)	8€00
BRASSERIE DES PLANTES	8€00
Liqueur de plantes St-Didier en Velay	
VERRE DE VERT	8€00
Liqueur de menthe stéphanoise	
VERVEINE DU VIVARAIS (45°)	8€00
LIQUEUR DE VERVEINE	8€00
La Petite Merveille, Concours International de Lyon OR 2024	

EAU DE GRENOUILLE

À la liqueur d'Auvergne

PASTIS GR'ANIS	7€00
VERVEINE	7€00

CIDRE ARTISANAL

SORRE DE BRETAGNE (33cL)	5€00
Cidre brut (4,5°)	

SPIRITUEUX (4cL)

VODKA	7€00
VODKA GREY GOOSE	9€00
TEQUILA CAZADORES BLANCO	7€00

WHISKEY & WHISKY BOURBON

JACK DANIELS	9€00
ANGEL'S ENVY	10€00
MAKER'S MARK	10€00

WHISKY WILLIAM LAWSON'S	8€00
BABY WILLIAM LAWSON'S (2cL)	5€00
WHISKY GLENMORANGIE 10ANS	10€00
WHISKY DALMORE 12ANS	10€00
RHUM BACARDI CARTA ORO	8€00
RHUM BACARDI ANEJO CUATRO	8€00
RHUM DOM PAPA	9€00
RHUM DIPLOMATICO	9€00
GIN BOMBAY SAPPHIRE	8€00
GIN BOMBAY BRAMBLE	8€00

CAFETERIE

CAFÉ BIO CHAPUIS	2€00
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2€00
CAFÉ NOISETTE	2€20
CAFÉ ALLONGÉ	2€20
CAFÉ DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ	2€50
THÉ, INFUSION	3€50
DOUBLE EXPRESSO	3€50
GRAND CRÈME	3€50
CHOCOLAT CHAUD	3€50
CAPPUCCINO	3€50
CAFÉ, CHOCOLAT VIENNOIS	5€00
IRISH COFFEE (25cL)	9€00
Irish whisky Paddy, sirop de sucre de canne, expresso, crème fouettée	

VINS BLANCS

VIOGNIER 15cL 25cL 46cL 75cL
5€00 9€00 16€00 25€00
IGP Vin de Pays d'Ardèche Grès du Trias

MÂCON CHARDONNAY 15cL 75cL
5€00 25€00
AOP Cave de Lugny

VILLA CHAMBRE D'AMOUR 15cL 75cL
5€00 25€00
Domaine Lionel Osmin

CROZES HERMITAGE  15cL 75cL
9€00 45€00
Les Charmeuses - Domaine Mucyn

SAINT JOSEPH 15cL 75cL
10€00 49€00
AOP Domaine Farjon

BOURGOGNE 15cL 75cL
7€00 35€00
AOC Saint Véran Les Préludes, Terres secrètes

PROSECCO RICADONNA 15cL 75cL
5€00 25€00

MUSCAT BLANC LUNEL 15cL 75cL
5€00 25€00

VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE  75cL
32€00
AOP Domaine de la Vieille Tour

LANGUEDOC  75cL
38€00
AOP Puech-Haut, Sable de Camargue, Watusi

FANTASTIQUE  75cL
42€00
AOP Côte de Provence, Château Sainte Marguerite

BUGEY CERDON  75cL
32€00
AOP, La Dentelle, rosé demi-sec, Méthode Ancestrale

LA PETITE NOTE BLEUE 15cL 25cL
5€00 9€00
IGP Méditerranée, Maîtres Vignerons
Presqu'île de Saint-Tropez
46cL 75cL
16€00 25€00

VINS ROUGES

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE 15cL 25cL 46cL 75cL
5€00 9€00 16€00 25€00
AOP Chevalier d'Anthelme

CÔTES DU RHÔNE 75cL
25€00
Sans sulfites, AOC, Enfant Terrible, Laudun Chuslan

CROZES HERMITAGE  15cL 75cL
9€00 45€00
AOC Jardin Zen, Domaine des Clairmonts

SAINT JOSEPH 75cL
52€00
AOC Pierres Sèches, Domaine Yves de Cuilleron

VAL DE LOIRE

CHINON  15cL 75cL
7€00 35€00
AOC Domaine de Noiré

FOREZ

CÔTES DU FOREZ  75cL
35€00
AOC La Volcanique, Domaine Verdier Logel

LANGUEDOC

PIC SAINT LOUP  15cL 75cL
8€00 35€00
AOP Peyras Domaine de la Costesse

ITALIE

BARBERA D'ASTI 75cL
42€00
Villa Pani, Denominazione di Origine Controllata e garantita

CHAMPAGNE

HATON & FILLES 12,5cL 75cL
10€00 60€00
Champagne brut

LA SÉLECTION DU CHEF SOMMELIER PATRICK GERBAUD

VOUVRAY 75cL
75€00
Foreau, Domaine du Clos Naudin, Moelleux
Appellation Vouvray Contrôlée

VOUVRAY 75cL
49€00
Foreau, Méthode traditionnelle Extra Brut
Appellation Vouvray Contrôlée

PERNAND-VERGELESSES 75cL
55€00
Les Boutières, Domaines Étienne Delarche,
Appellation Pernand-Vergelesses Contrôlée

CROZES HERMITAGE  75cL
45€00
Mise en bouche, Emmanuel Darnaud,
Appellation Crozes Hermitage Protégée

LES CRÉATIONS

SAINT MARCELLIN IGP 7€50

Tiède au miel du Pilat

SOUPE DE POISSON ARTISANALE 12€50

Criée Française, accompagnée de croûtons, emmental râpé et de rouille

GASPACHO  7€50

Tomates, concombres, poivrons, huile d'olive, ail, jus de citron

GASPACHO À LA BURRATINA  12€50

Tomates, concombres, poivrons, huile d'olive, ail, jus de citron et burratina

SALADE CÉSAR AU POULET 14€50 / 18€50

Salade, poulet pané, tomates, croûtons, oignons rouges, copeaux de parmesan, capucines, câpres, noix de cajou, sauce César

SALADE DU BOUCHER 19€50

Salade, tomate, oignons rouges, croûtons coulants à la fourme d'Ambert, accompagnée d'une râpée et d'une brochette de coeur de rumsteak marinée aux trois poivres

SALADE CÉSAR OCÉANE (selon arrivage) 18€00 / 24€50

Salade, saumon fumé ficelle tranché main, tomates, croûtons, oignons rouges, capucines, câpres, noix de cajou, copeaux de parmesan, sauce César

SALADE CÉSAR AUX GAMBAS 18€00 / 24€50

Salade, gambas, tomates, croûtons, oignons rouges, copeaux de parmesan, noix de cajou, câpres, capucines, câpres, sauce César

RILLETTES DE SARDINE 14€50

CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS FRANCAIS 14€50 / 19€50

Accompagné de pesto, parmesan, salade (+un accompagnement pour le plat)

SAUMON FUMÉ FICELLE (selon arrivage) 18€00 / 24€50

Salé au sel sec, fumé au bois de hêtre dans le respect de la tradition et tranché à la main

HUÎTRES (selon arrivage) 15€00 22€00

À PARTAGER

Pour 2 personnes

PLANCHE DE CHARCUTERIE TRADITIONNELLE 19€00

PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGES AFFINÉS 25€00

LES PINSAS

Accompagnées d'une salade

PINSA VÉGÉTARIENNE 14€50

PINSA MARGHERITA 14€50

PINSA CHARCUTERIE D'ÉTÉ ET BURRATINA 19€50

PINSA AUX QUATRE FROMAGES 19€50

PINSA AUX SARDINES 19€50

PINSA AUX MORILLES 19€50

PINSA À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, CARPACCIO DE TRUFFES 22€50

PINSA À LA CRÈME, SAUMON FUMÉ FICELLE (selon arrivage) 24€50

PINSA AUX GAMBAS 24€50



LINGUINE GAROFALO IGP

LINGUINE AU PESTO ET PARMESAN	14€50
LINGUINE À LA NAPOLITAINE	14€50
LINGUINE À LA FOURME D'AMBERT	16€50
LINGUINE AUX MOULES (selon arrivage)	18€50
LINGUINE AUX SARDINES	18€50
LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ	19€50
LINGUINE AUX MORILLES	19€50
LINGUINE AU SAUMON FUMÉ FICELLE (selon arrivage)	24€50
LINGUINE AUX GAMBAS	24€50

LA MARÉE

MOULES MARINIÈRES* (selon arrivage)	16€50
MOULES À LA POULETTE* (selon arrivage)	17€50
FILET DE BAR À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT*	24€50
GAMBAS EN PERSILLADE*	24€50
LA MARMITE DU PÊCHEUR	28€50

Filet de bar, moules, gambas, soupe de poissons artisanale de la Criée Française, croûtons, emmental râpé et rouille

LES VIANDES

NOS VIANDES NÉES ET ÉLEVÉES DANS NOTRE RÉGION

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU*	20€00
Née et élevée dans notre région	
PIÈCE DU BOUCHER CHAROLAISE*	25€00
Née et élevée dans notre région	

HAMBURGER AU POULET CROUSTILLANT*	17€50
Poulet, oignons rouges, cornichons, tomates et cheddar	
HAMBURGER CAFÉ DE LA GRANDE POSTE*	17€50
100% Pur Boeuf Charolais, oignons rouges, cornichons, tomates et cheddar	
HAMBURGER À LA FOURME D'AMBERT*	17€50
100% Pur Boeuf Charolais, oignons rouges, cornichons, tomates et fourme d'Ambert	
CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE*	19€50
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A	22€50
Accompagnée d'une sauce aux morilles et gratin dauphinois à la crème de truffe d'été	
MAGRET DE CANARD À L'ORANGE ET SAUCE YAKITORI*	24€50
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM CITRONNÉ*	24€50

*Un accompagnement au choix & salade verte

Râpée de pommes de terre, gratin dauphinois à la crème de truffe d'été, légumes du jour, riz lotus parfumé à la citronnelle, linguine Garofalo

Supplément 2ème accompagnement : 3.50€

Prix nets et service compris. La maison n'accepte pas les chèques

La Carte

LES FROMAGES

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC FERMIER	5€00
Avec de la crème, miel du Pilat ou coulis de fruits rouges	
SAINT-MARCELLIN IGP TIÈDE AU MIEL DU PILAT	7€50
ASSIETTE DE FROMAGES Sélection de la fromagerie Coulaud	10€00

LES DESSERTS

TIRAMISU DU MOMENT	6€50
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6€50
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET SA GLACE À LA VANILLE	8€50
Temps de préparation : 5 minutes	
MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE	8€50
Temps de préparation : 5 minutes	
SALADE DE FRUITS FRAIS DU MOMENT	9€50
CAFÉ OU THÉ GOURMAND SURPRISE	9€50
CHAMPAGNE GOURMAND SURPRISE	18€00

LES GLACES

DESSERTS GLACÉS 8€

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

Café, glace au café/chocolat et chantilly

DÉLICE FORÉZIEN

Sorbets à la fraise, abricot, framboise, fruits frais

DANEMARK

Glace à la vanille, sauce au chocolat, chantilly

FRAMBOISE MELBA

Glace à la vanille, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, chantilly

VIEUX VENISE

Sorbet banane, glace noix de coco, chocolat chaud

COUPE ARDÈCHOISE

Glaces châtaigne et vanille, crème de marron, chantilly

AVEC ALCOOL 9,50€

BLOODY BERRY

Sorbet à la fraise, sorbet à la framboise, 4cL d'eau de vie de framboise 43%

COLONEL

Sorbet au citron, 4cL de Vodka 40% vol.

JAMAÏCAINE

Glace à la noix de coco, glace rhum raisin, 4cL de Rhum brun 40% vol.

COLONEL DU VIVARAIS

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€50

2 Boules : 5€50

3 Boules : 7€50

Glaces artisanales

Vanille au lait de Montagne, 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, Mangue, Yuzu, Rose

Prix nets et service compris. La maison n'accepte pas les chèques



CAFÉ DE LA GRANDE POSTE

SAINT-ÉTIENNE

RÉSERVATIONS



04 87 66 10 47



cafe@grandeposte.fr