



CAFÉ VENTURA

SERVICE CONTINU DE 12h à 23h30

ENTRÉES

- Œufs bio, mayonnaise maison - 7*
- Petite salade œuf poché, bacon & croutons maison - 8,5*
- Soupe à l'oignon gratinée de la maison - 12*
- Terrine de campagne maison à l'Armagnac - 8,5*
- Saumon gravelax maison, crème ciboulette - 16*
- Foie gras maison, fleur de sel & pain de campagne - 19*
- Extra gros escargots de Bourgogne par 6 - 16 par 12 - 29*

VÉGÉTARIEN

- Salade Chèvre chaud, poêlée paysanne - 17*
- Ravioles du Royans à la crème - 17,5*
- Gnocchis à la crème de truffe, champignons de Paris - 19*
- Lentilles du Berry, carottes, épinards, avocat & œuf poché - 18,5*

POISSONS & COQUILLAGES

- Linguine au saumon gravelax - 18,5*
- Véritable Fish & chips maison - 18,5*
- Pavé de saumon à la plancha - 19*
- Huîtres Fines de Claire n°3 par 6 - 12 par 12 - 22 par 24 - 42*

VIANDES & VOLAILLES

- Salade César au poulet croustillant - 17*
- Salade Périgourdine au foie gras maison - 19*
- Lasagnes bolognaise maison - 17,5*
- Poulet fermier rôti au thym - 17,5*
- Épaule d'agneau confite, purée maison - 21,5*
- Cheeseburger de bœuf Charolais ou poulet croustillant - 18*
- Bavette d'ailloyau grillée, sauce échalotes maison - 18,5*
- Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau - 18,5*
- Belle entrecôte, beurre maître d'hôtel - 29,5*
- Boudin basque aux deux pommes - 19,5*
- Plat du jour - à l'ardoise*

FROMAGE AU CHOIX

- Cantal, St Nectaire, Camembert, Sainte-Maure-de-Touraine 8*

DESSERTS MAISON

- Crème brûlée à la vanille Bourbon - 8,5*
- Tarte Tatin maison, crème cru - 9,5*
- Crêpes Suzette flambée minute - 13*
- Brioche façon pain perdu, coulis de caramel - 9,5*
- Tiramisu traditionnel - 8,5*
- Mousse au chocolat Valrhona & fleur de sel - 9*
- Crêpes sucre cassonnade, nutella ou confiture - 7,5*
- Café gourmand - 8,5 Thé gourmand - 10*