



OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI
Midi & Soir
78 Rue Grande - 36000 Châteauroux
02 54 27 21 81

Création graphique / 2024 / NPA

LE RESTAURANT



English - Deutsch
Spanish - Italiano

NULLE PART AILLEURS

L'établissement incontournable
de Châteauroux.

Décoration exceptionnelle
& tendance Parisienne.

Carte type brasserie, aux saveurs
Françaises & Asiatiques.

Carte de Vins, Cocktails & de Spiriteux.

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés par notre CHEFFE



NULLE PART AILLEURS

FRESH & LOCAL FOODS - PREMIUM QUALITY

BOUTIQUE TRAITEUR :

Du restaurant à la maison ...

Fort de notre expérience dans la restauration,
nous avons créé un espace traiteur et épicerie fine.

Nous tenions à vous proposer nos offres adaptées :
repas d'entreprise, journées de formation, séminaires,
réunions ou tout autre événement.

SERVICE DE LIVRAISON

Commandez dès maintenant.

76 rue Grande

36000 Châteauroux

letraiteurdunullepartailleurs@gmail.com

09 51 21 93 65

Nous suivre



INSTAGRAM



FACEBOOK



INSTAGRAM



FACEBOOK

NOS TAPAS



Croquettes d'aligot à la truffe noir,
crème de Comté. 13.90€

Camembert, charcuterie & ses croûtons. **19.90€**

Bouchées de poulet saté, crevettes aillées,
minis brochettes de canard laqué. **21.00€**



L'Os à Moe11e,

Moutarde à l'ancienne. 8.90€

Foie gras & ses toasts, confit de figues. 16.90€

Poireaux, stracciatella. Pt/ 8.90€ - Gd/ 15.90€

Bouillon, ravioles aux crevettes. 13.90€

Salade, tomate, toast de foie gras, lard grillé.
Pt/ 9.50€ - Gd/ 18.90€

Crevettes à l'ail, samoussas, coriandre, salade,
oignons rouges. Pt/ 8.90€ - Gd/ 18.50€

Toast de camembert rôti, pommes caramélisées,
lard grillé, salade, tomate, noix.
Pt/ 8.50€ - Gd/ 16.50€

Escargots 12 pièces & sa persillade. **12.90€**



Eaux Minérales

Evian

0,51 / 4.00€ - 11 / 6,00€

Abatille plate ou gazeuse

0,751 / 7,50€

Badoit

0,51 / 4,00€ - 11 / 6,00€

Chateldon

0,751 / 7,50€

Eaux aromatisées Maison (sans sucre)

Fruits rouges / Citron / Menthe 0,75l / 4,50€

Sodas

Coca-Cola, Zero, Cherry (33cl). 3,80€

Fanta, Sprite (33cl), Fuze Tea (25cl). 3,80€

Schweppes (25cl). 3,80€

Jus de Fruits Caraibos

Orange, Ananas, Cranberry, Maracuja,
Pomme (Service au verre, 25cl). 3,50€

Boissons Chaudes

Café Italien : Lavazza. 2€

Café Supérieur : 100% Ethiopie. 3,50€

Thé (Kusmi Tea). 4,50€

Bières

Carlsberg. (33c1) 6€ / (50c1) 8€

Grimbergen. (33c1) 6€ / (50c1) 9€

Grimbergen de Saison. 33cl) 7€ / (50cl) 10€

Brooklyn ipa. (33c1) 7€ / (50c1) 10€

- Café arabica de Colombie,
- Chocolat noir Barry Callebaut à 70% cacao Equateur,
- Vanille Bourbon de Madagascar,
- Pistache avec éclats de pistache de Californie grillés.

- Citron vert avec zeste.
 - Fraise avec ses morceaux.
- Glace 2 boules **5€** - 3 boules **7,50€**
Supp. Chantilly **1,00€**

Le Chocolat Liègeois
ou le Café Liègeois
ou la Dame Blanche : 8,00€

La Poire Belle Hélène : 9,00€
Poire, glace vanille, sauce chocolat chaud,
Chantilly

La Normande : 9,50€
Pommes caramélisées, glace vanille, sauce
caramel, Chantilly,

La Coupe colonel : 11,00€
2 boules citron vert,
& vodka Grey Goose.

Magret de canard, risotto aux cèpes, parmesan.

Ris de veau, rognons, flambés au Cognac,
purée maison.



Risotto aux cèpes & parmesan, éclat de noix.

Le Filet de Boeuf Chateaubriand 200gr
25,90€

Filet de boeuf origine FRANCE,
pommes grenailles, poêlée de cèpes.

La Souris 19,90€

Souris de cerf, purée Maison.

Les Coquillettes à la Truffe 19,90€

Coquillettes, jambon truffé, Comté rapé.

Le Pad Thai Canard 18,90€

Canard laqué, cacahuètes,
nouilles de riz aux légumes,
citron vert, coriandre.

Le Foie de Veau 20,90€

Foie de veau persillé, purée maison.

La Saucisse de Toulouse 17,90€

Saucisse de Toulouse, purée maison.

Le Porc Caramel 16,90€

Emincé de porc, sésame grillé, riz blanc.

Le Poulet Curry 16,90€

Poulet, curry vert, noix de cajou, riz blanc.

LES BURGERS MAISON

Accompagnés de frites maison

Le Famous 21,90€

Buns briochés, steak haché minute, crème de truffe & foie gras, oignons rouges, roquette, tomate.

Le Thaï 18,90€

Pain bao, émincé de canard laqué, coriandre, oignons rouges, oignons frits, tomate.

Le Montagnard 19,90€

Buns, Steak haché minute, fromage à raclette, confit d'oignons, jambon cru.

Le Smash 19,90€

Buns, Steak haché minute, fromage sheddar, servit dans un poêlon avec sa sauce cheddar maturée.

Le Normand 18,90€

Buns, Steak haché minute, camembert, pommes caramélisées, compotée d'oignon.

NOS POISSONS

Les Saint Jacques 22,90€

Saint Jacques snackées, risotto de poireaux, crème à l'ail noir.

Le Pad Thaï Crevettes 19,90€

Crevettes, nouilles de riz aux légumes, citron vert, coriandre.

Le Cabillaud Curry 20,90€

Cabillaud, curry, lait de coco nouilles de riz sautées aux légumes.

Le fish and chips Maison 17,50€

Cabillaud pané, sauce tartare, frites maison.

MENU KID'S jusqu'à 10 ans

Steak haché frais et frites maison
ou Cheese burger et frites maison
ou Filets de poulet panés et frites maison
ou Fish & chips et frites maison
+ glace 2 boules. 13,50€

NOS DESSERTS

Notre Fameux Cheesecake 8,50€

Fruits de la passion ou caramel.

Crème Caramel 8,00€

Nappée d'une couche de caramel

Brioche Perdue 8,50€

Façon pain perdu
& son caramel beurre salé.

Tarte fine 8,00€

Pommes caramélisées & sa glace vanille.

Mousse Chocolat noir 8,00€

Mille feuilles 8,50€

Gavottes et crème vanille de Bourbon.

Café Gourmand 11,00€

Assortiment de Desserts Maison servis
avec un Café Supérieur 100% ARABICA
d'ÉTHIOPIE ou Thé KUSMI TEA.

Glaces

au verso —>