



LE CARPE DIEM CAFE

BAR / BRASSERIE

1 / 1

LE CARPE DIEM CAFÉ BOURGES



LECARPEDIEMCAFE@EATBU.COM

LES ENTREES

Rillettes de cochon « Maison » & ses pickles	6,00€
Demi crottin de Chavignol au lard & noix torréfiées	6,00€

LES PLATS

Plat du jour (<u>du lundi au vendredi MIDI hors jour férié / stock limité</u>)	11,50€
Cœur de rumstaek « français » sauce au poivre	17,00€
Andouillette de Jargeau crème Bleu d'Auvergne AOP	16,00€
Escalope de poulet « français » sauce suprême	15,00€
Risotto Montagnard au Bleu d'Auvergne AOP & lardons de saucisse de Montbéliard IGP	16,00€
« Chien chaud » du Berger	17,00€
(Pain brioché, confit d'oignon, saucisse à l'ail des ours, lard grillé, crème Tartif', oignons frits)	

Masse des viandes à CRU, - Cuisson élevée = viande réduite

Galette végétarienne sauce cheddar & oignons frits	14,00€
Linguine sauce suprême	15,00€

LES GARNITURES

Frites

Salade

Haricots beurre persillés

Potatoes de Grenaille

Linguine

Garniture seule	4,00€
Garniture double seule	7,00€

LES POISSONS

Escalope de saumon beurre nantais purée pomme de terre violette 17,00€

Fish & Chips « Maison » sauce Tartare Frites et/ou Salade 16,00€

STREET FOOD

Servi avec frites et/ou Salade



CDC Burger 17,00€

Bun brioché, mayo canadienne, salade, haché de boeuf,
lard grillé, confit d'oignon, sauce cheddar

VEGGIE Burger 17,00€

Bun Rose céréales **BIO**, mayo canadienne, salade, galette veggie,
Confit d'oignon, sauce cheddar

MENU ENFANT JUSQU' 6 ANS

11,90€

Poulet snacké **OU** Fish & Chips

Garniture au choix

Caprisun **OU** Sirop à l'eau

2 boules de glace **OU** Pom'pote **OU** mousse au chocolat

LES FROMAGES

Demi Crottin de Chavignol	3,00€
Crottin de Chavignol	5,80€
Faisselle de chèvre & ciboulette	6,00€

LES DESSERTS 6.00€

Les desserts changeants chaque jour au grés de notre équipe de cuisine,
ils vous seront proposés à l'oral

Café Gourmand	6,50€
Thé Gourmand	7,50€

Le café & thé gourmand sont hors formule et menu

M
E
N
U

L
U
N
C
H
Y

Rillettes de cochon « Maison » & ses pickles

Demi crottin de Chavignol & noix torréfiées

Plat du jour

(du lundi au vendredi MIDI hors jours fériés)

Selon stock disponible

Les desserts changeants chaque jour au grés de notre équipe de cuisine, ils vous seront proposés à l'oral.

Entrée-Plat Ou Plat-Dessert 17,40€

Entrée-Plat-Dessert 23,00€

Le **MENU LUNCHY**

est uniquement servi le **MIDI**, du lundi au vendredi hors jours fériés



CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES



Expresso / Déca 7cl**	1,60€
Expresso allongé/ Déca allongé 14cl**	1,70€
Double Expresso / Déca 14cl**	3,20€
Noisette (Expresso + lait) 7cl	1,70€
Café Crème (Double expresso + lait) 14cl	3,70€
Cappuccino (Expresso + lait + mousse de lait) 18cl**	3,70€
Chocolat chaud 20cl	3,40€
Chocolat Viennois (Chocolat chaud + chantilly) 20cl	3,90€
Café Viennois (Expresso + lait + chantilly) 18cl	4,00€
Latte Macchiato (Expresso + lait + mousse de lait) 22cl**	3,70€
Irish Coffee (Whisky) / Normandy Coffee (Calvados) 18cl	8,20€
Moka (Expresso + chocolat chaud + mousse de lait) 22cl	3,70€
Thé Folliet (demandez notre carte) 25cl	3,20€
Vin Chaud (de octobre à mars) 20cl	3,90€

** Sirop Monin : + 0,30€

Noisette, Spéculos, Caramel, Chocolate/cookie,, Vanille



SOFTS



Jus de Fruits	3,80€
Orange, Ananas, Abricot, Pomme, AOE, Fraise, Pamplemousse, Tomate	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-cola Cherry 33cl	3,80€
Fanta Orange, Sprite 25cl	3,80€
Schweppes Tonic ou Agrum', Orangina, Fuzetea Pêche 25cl	3,80€
1/4 Limonade, 1/4 Vittel 25cl	3,30€
1/4 Limonade + Sirop, 1/4 Vittel + Sirop 25cl	3,60€
Sirop à l'eau Monin 25cl	3,00€
Verre de lait 25cl	3,00€
Perrier 33cl	3,70€


Supplément sirop 0,30€/ Supplément tranche 0,30€



LES VINS



LES BLANCS

	<u>12cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
J. de la Chaise - Quicy AOP	3,50€	7€	14€	20€
Cameleon - Chardonnay (Argentine)	 3,70€	7,40€	14,80€	21€
Château des Rochettes - Côteaux du Layon AOC	4€	8€	16€	23€
Dezat - Sancerre AOP	5,30€	10,60€	21,20€	31€

LES ROUGES

Fitou - IGP d'Oc (G. Bertrand)	3,50€	7€	14€	20€
Roc Epine - Côtes du Rhône AOP	 3,50€	7€	14€	20€
G. Bertrand - Corbières AOP	3,50€	7€	14€	20€
Cameleon - Malbec (Argentine)	 3,70€	7,40€	14,80€	21€
Dezat - Sancerre AOP	5,30€	10,60€	21,20€	31€
Chavet - Menetou Salon AOC	4,80€	9,60€	19,20€	28€

LES ROSES

Rosé de Loire - Domaine de l'été	3,50€	7€	14€	20€
La vie ne Rose - Côtes de Provence AOC	4,70€	9,40€	18,80€	27€
Dezat - Sancerre AOP	5,30€	10,60€	21,20€	31€

LES CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS

	<u>9cl</u>	<u>75cl</u>
Champagne V. Pelletier Brut	6€	45€
Bulles de Caillottes - Domaine Chezatte (Sancerre)	4,50€	29€
Proseco « Martini Spumante »	4€	25€












LES BIERES



LES PRESSIONS

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>1 Litre</u>	<u>3 Litres</u>
<u>1664 / Panaché</u>	3,50€	7€	14€	40€
<u>Grimbergen Blonde</u>	4€	8€	16€	45€
<u>Grimbergen de Saison</u>	4,20€	8,40€	16,80€	50€
<u>Picon Bière</u>	4,80€	9,60€	19,20€	55€

LES BOUTEILLES

Delirium Tremens - 8,5° - 33cl		6,20€
Vedett Extra White - 4,7° - 33cl		5,90€
Desperados - 5,9° - 33cl		5,20€
Mort Subite Kriek - 4° - 33cl		6,40€
« 1664 » 0.0 - 33cl		4,40€
Bush ambrée - 12° - 33cl		5,60€
Chouffe Blonde - 8° - 33cl		6,20€
Chouffe Houblon IPA - 9° - 33cl		6,40€
Mc Chouffe - 8° - 33cl (Brune)		6,40€

LES ALCOOLS

LES APERITIFS

Ricard / Pastis 2cl	3,00€
Martini Blanc / Rouge 4cl	3,30€
Porto Blanc / Rouge 8cl	3,80€
Suze 4cl	3,80€
Berrichon 12cl	3,80€
Rosé Pamplemousse 12cl	4,30€
Kir Sauvignon (Mûre, Cassis, Pêche) 12cl	3,80€
Kir Royal (Mûre, Cassis, Pêche) 12cl	6,50€
Bulles de Caillottes (Chezattes - Sancerre) 9cl	4,50€
Kir Pétillant (Chezattes - Sancerre) 12cl	5€
Coupe de Champagne 9cl	6€
Americano Maison 25cl	8€

LES RHUMS

Bacardi Carta Blanca 4cl		4,50€
Bacardi Carta Oro (Ombre) 4cl		4,50€
Kraken Black Spiced 4cl		5,50€
Diplomatico Exclusiva Reserva 4cl		5,50€
Don Papa 4cl		5,50€
<u>LES RHUMS ARRANGES 4cl</u>		5€

Mangue / Passion

Citron / Gingembre

Ananas Victoria





METRE RHUM OU VODKA AROMATISES 25€

Sirop Monin au choix

LES DIGESTIFS

Cognac VS Hennessy 4cl	5€
Calvados 4cl	5€
Poire 4cl	5€
Get 27 / Get 31 6cl	5€
Tequila / Gin / Malibu 4cl	5€
Baileys 8cl	5€
Cointreau / Grand Marnier 4cl	5€

LES WHISKIES

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
Clan Campbell (Blend)	 2,50€	5€
Jack Daniel's	 3€	6€
Glenmorangie 10 ans (Single Malt)	 3,50€	7€
Togouchi (Blend)	 3,50€	7€

VODKA

Zubrowka 4cl	4€
Eristoff	4€

Supplément soda 0,50€



Cocktails 8,00€

TOM COLLINS : Gin, jus citron vert, Perrier

LONG ISLAND : Tequila, Gin, Vodka, Triple sec, Rhum ambré, jus citron vert, coca

TNT : Tequila, Tonic, citron vert

NEGRONI : Gin, Martini Rosso, Campari

MOJITO : Havana blanc, citron vert, cassonade, menthe, Perrier

CAIPIRHINIA : Cachaça, citron vert, sucre de canne

SPRITZ : Opérol, Prosecco, Perrier, Orange

Cocktails 8,50€

SEX ON THE BEACH : Vodka, jus orange, jus Cranberries, liqueur de Pêche, sirop grenadine Monin

COSMOPOLITAN : Vodka, Triple sec, jus citron vert, jus Cranberries

CANCUN : Tequila, jus d'ananas, purée Passion Monin, sirop Fraise Monin

JACK FROST : Vodka, jus d'ananas, Purée Coco Monin, Lait, Curaçao bleu

MOJITO FRUIT : Havana blanc, citron vert, menthe, purée de fruit Monin, Perrier

CAIPIRHINA FRUIT : Cachaça, citron vert, purée Fruit Monin

PINA COLADA : Havana Especial, Purée Coco Monin, Lait, jus d'ananas

Purées de Fruit Monin :

Fruits Rouges, Passion, Fraise, Coco

Supplément Purée de Fruit Monin 0,50€



LES COCKTAILS SANS ALCCOL



6,50€



6,50€

Cocktails 6,50€

VIRGIN SPRITZ : Sirop de Spritz Monin, limonade, Ginger Ale

VIRGIN MOJITO Cassonade, menthe, citron vert, limonade

SHIRLEY TEMPLE : Limonade, Jus citron vert, Grenadine

PINK BERRIES Jus Cranberries, Purée Fruits rouges Monin, menthe, citron vert

Cocktails 7,00€

VIRGIN PINA COLADA Sirop Pina Colada Monin, Purée Coco Monin, Lait, jus d'ananas

CENDRILLON Jus Orange, jus Ananas, jus Citron vert, Limonade, sirop Grenadine Monin

BORA BORA Jus d'Ananas, jus Passion, jus Citron Vert, Sirop Grenadine Monin

Supplément Purée de Fruit Monin 0,50€

PRIX EN EURO TTC, SERVICE COMPRIS

CARTE DES GLACES

Nos Glaces Artisanales



American biscuit

Au goût du célèbre biscuit américain noir et blanc.



Café

Glace café 100% Arabica.



Cappuccino

Au café 100% Arabica et inclusions de copeaux de chocolat blanc et noir.



Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP

Au caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP avec morceaux de caramel.



Chocolat au lait

Au chocolat Jivara lacté Valrhona®.



Cookies nut's

À la noisette et vanille Bourbon, morceaux de biscuits, éclats de noisettes, pépites de chocolat, éclats d'amandes caramélisées.



Fraise

Glace à la fraise.



Rhum raisin

Au rhum Saint-James® et raisins Golden Choice avec macération maison.



Vanille

Glace aux œufs, à la vanille Bourbon de Madagascar et beurre d'Échiré.



Yaourt myrtille

Yaourt au lait de Savoie parfumé au jus de myrtille et morceaux de myrtilles semi-confites.

Nos Sorbets Plein Fruit



Bounti

Au lait de coco marbré de sauce chocolat maison et copeaux de chocolat noir suisse.



Fruits du soleil

Mélange de banane, goyave, orange sanguine, ananas, passion. 57% de fruits



Cerise

Cerise (griotte). 64% de fruits



Melon

Melon. 49% de fruits



Citron vert

Citron vert. 27% de fruits



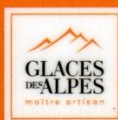
Pomme verte

Pomme verte Granny Smith de la vallée du Rhône. 52% de fruits



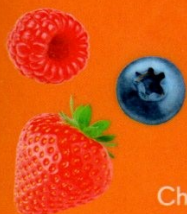
Framboise

Framboise. 52% de fruits



Composez Votre Coupe

1 Boule	2,70 €
2 Boules.....	5,30 €
3 Boules.....	7,50 €
Supplément crème fouettée	1,00 €



Nos Coupes Composées 7,50€

La « kid's »

Chocolat au lait, american biscuit, vanille, crème fouettée

La « gourmande »

Bounti, caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP, cookies nut's, crème fouettée

La « fraîcheur »

Melon, pomme verte, fruits du soleil, crème fouettée

La « fruits rouges »

Yaourt myrtille, cerise, fraise, crème fouettée

La « Malaga »

2 boules rhum raisin, vanille, crème fouettée

La « p'tit dej »

Chocolat au lait, café, cappuccino, crème fouettée

La « pause délice »

Citron vert, framboise, pomme verte, crème fouettée

