



LE **CARPE** **DIEM** **CAFE**

BAR / BRASSERIE

1 / 1

LE CARPE DIEM CAFÉ BOURGES



LECARPEDIEMCAFE@EATBU.COM

LES ENTREES

Pana Cotta « Maison » aux fromages italiens	6,00€
Tartare de tomates confites & vinaigrette pesto verde	
Houmous aux lentilles vertes du Berry « Maison » chips tortilla	6,00€
Burratina vinaigrette pesto verde & pignons de pin torréfiés	6,00€

LES PLATS

Plat du jour (<u>du lundi au vendredi MIDI hors jour férié / stock limité</u>)	12,00€
Faux Filet « Charolais / français » beurre maitre d'hôtel	21,00€
Ondouillette de Jargeau crème de chèvre	16,00€
Escalope de poulet marinée aux épices douces & sa crème curry Madras	16,00€
Tartare de Bœuf <u>CRU</u> (180g) Frites et/ou Salade	18,00€
Steak de mignon de cochon sauce BBQ	16,00€
Galette végétarienne crème cheddar & oignons frits	14,00€

LES GARNITURES

Frites	
Salade	
Haricots beurre persillés	
Linguine	
Garniture seule	4,00€
Garniture double seule	7,00€

LES POISSONS

Pavé de Sandre sauce vierge baies roses & citron vert & Linguine à l'encre de seiche	17,00€
Saumon pané « Maison » mayonnaise cocktail persillée	<u>Frites et/ou Salade</u> 16,00€

STREET FOOD

Servi avec frites et/ou Salade



CDC Burger 18,00€

Bun, sauce américaine, roquette, haché de bœuf « français »,
Cornichon aigre doux, crème cheddar

VEGGIE Burger 17,00€

Bun brioché, sauce américaine, roquette, galette veggie,
Cornichon aigre doux, crème cheddar

Bagel (froid) 18,00€

Bagel, tzatziki, roquette, avocat, saumon fumé
1/2 œuf dur mariné sauce soja & mayonnaise wasabi

MENU ENFANT JUSQU' 6 ANS

12,00€

Poulet snacké Ou Saumon pané Ou Burger (haché de bœuf, ketchup & cheddar)
Garniture au choix

Caprisun Ou Sirop à l'eau

2 boules de glace Ou Pomipote Ou Pana Cotta

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS 6.00€

Pavlova fruits rouges marinés

Cheese cake spéculos / vanille & coulis de framboises

Pana Cotta vanille & coulis mangue / citron vert

Dessert du moment

Faisselle de chèvre & coulis de framboises

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

Entrée-Plat **Ou** Plat-Dessert 17,90€

Entrée-Plat-Dessert 23,50€

Pana Cotta « Maison » aux fromages italiens &
Tartare de tomates confites vinaigrette pesto verde
Houmous aux lentilles vertes du Berry & chips tortilla
Burratina vinaigrette pesto verde & pignons pin torréfiés

Plat du jour

(du lundi au vendredi MIDI hors jours fériés)

Selon stock disponible

Pavlova fruits rouges marinés

Cheese cake spéculos / vanille & coulis de framboises

Pana Cotta vanille & coulis mangue / citron vert

Dessert du moment

Faisselle de chèvre & coulis de framboises

Le **MENU LUNCHY**

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

LES SALADES

La César 16,00€

Salade, tomates cerises, oignon rouge,
Sot l'y laisse de poulet marinés aux épices douces, copeaux Grana Padano,
Croûtons origan, sauce César « Maison »

La Fromagère 16,00€

Salade, tomates cerises, cheddar, mozzarella,
Demi crottin de Chavignol tiède sur toast, oignons frits,
Vinaigrette au chèvre « Maison »

L'Asiatique 16,00€

Salade, tomates cerises, carotte, pousse de soja,
Sots l'y laisse de poulet marinés façon asiatique,
Œuf dur mariné sauce soja & mayonnaise wasabi,
Cacahuètes & vinaigrette asiatique « Maison »



CARTE DES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES



Expresso / Déca 7cl**	1,65€
Expresso allongé/ Déca allongé 14cl**	1,75€
Double Expresso / Déca 14cl**	3,30€
Noisette (Expresso + lait) 7cl	1,75€
Café Crème (Double expresso + lait) 14cl	3,80€
Cappuccino (Expresso + lait + mousse de lait) 18cl**	3,80€
Chocolat chaud 20cl	3,50€
Chocolat Viennois (Chocolat chaud + chantilly) 20cl	4,00€
Café Viennois (Expresso + lait + chantilly) 18cl	4,10€
Latte Macchiato (Expresso + lait + mousse de lait) 22cl**	3,80€
Irish Coffee (Whisky) / Normandy Coffee (Calvados) 18cl	8,50€
Moka (Expresso + chocolat chaud + mousse de lait) 22cl	3,80€
Thé Folliet (demandez notre carte) 25cl	3,30€
Vin Chaud (de octobre à mars) 20cl	4,00€

** Sirop Monin : + 0,30€

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

Coca-Cola

SOFTS

Coca-Cola

Jus de Fruits	3,90€
Orange, Ananas, Abricot, Pomme, ACE, Fraise, Pamplemousse, Tomato	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-cola Cherry 33cl	3,90€
Fanta Orange, Sprite 25cl	3,90€
Schweppes Tonic ou Agrum', Orangina, Fuzetea Pêche 25cl	3,90€
1/4 Limonade, 1/4 Vittel 25cl	3,40€
1/4 Limonade + Sirop, 1/4 Vittel + Sirop 25cl	3,70€
Sirop à l'eau Monin 25cl	3,10€
Verre de lait 25cl	3,10€
Perrier 33cl	3,90€


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 - Quincy AOP	3,70€	7,40€	14,80€	21€
Cameleon - Chardonnay (Argentine)	 3,70€	7,40€	14,80€	21€
Château des Rochettes - Côteaux du Layon AOC	4,10€	8,20€	16,40€	24€
Dezat - Sancerre AOP	5,40€	10,80€	21,60€	32€

LES ROUGES

Fitou - IGP d'Oc (G. Bertrand)	3,70€	7,40€	14,80€	21€
Roc Epine - Côtes du Rhône AOP	 3,70€	7,40€	14,80€	21€
Brouilly AOP - Domaine Pardon	4,00€	8€	16€	23€
Cameleon - Malbec (Argentine)	 3,70€	7,40€	14,80€	21€
Reilly - Cuvée Carpe Diem - Domaine Charpentier	4,90€	9,80€	19,60€	29€
Chavet - Menetou Salon AOC	4,90€	9,80€	19,60€	29€

LES ROSES

Rosé de Loire - Domaine de l'été	3,70€	7,40€	14,80€	21€
La vie ne Rose - Côtes de Provence AOC	4€	8€	16€	23€
Reilly gris - Domaine Charpentier	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€
Prosecco « Spago Riondo »	4€	25€

1664



LES BIERES



1664

LES PRESSIONS

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>	<u>1,5 Litre</u>	<u>3 Litres</u>
<u>1664 / Panaché</u>	3,60€	7,20€	21,50€	40€
<u>Grimbergen Blonde</u>	4,10€	8,20€	24,50€	45€
<u>Grimbergen de Saison</u>	4,30€	8,60€	25,50€	50€
<u>Picon Bière</u>	4,90€	9,80€	29€	55€

LES BOUTEILLES

Maredsous Triple - 10° - 33cl		6€
Vedett Extra White - 4,7° - 33cl		6€
Desperados - 5,9° - 33cl		5,30€
Chouffe Cherry - 8° - 33cl		6,30€
« 1664 » 0.0 - 33cl		4,50€
Bush ambrée - 12° - 33cl		5,70€
Chouffe Blonde - 8° - 33cl		6,30€
Chouffe Houblon IPA - 9° - 33cl		6,50€
Mc Chouffe - 8° - 33cl (Brune)		6,50€

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

		2cl	4cl
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

Eristoff 4€

Supplément soda 0,50€



Cocktails 8,30€

APEROL SPRITZ : Apérol, prosecco, Perrier, Orange

HUGO SPRITZ : Liqueur de fleur de sureau Monin, prosecco, Perrier, menthe, citron vert

LIMONCELLO SPRITZ : Limoncello, prosecco, Perrier, citron jaune

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

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

CAIPIRHINIA : Cachaça, citron vert, sucre de canne

Cocktails 8,80€

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



6,70€



7,20€

Cocktails 6,70€

VIRGIN MOJITO Cassonade, menthe, citron vert, limonade

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

Cocktails 7,20€

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

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



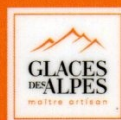
Pomme verte

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



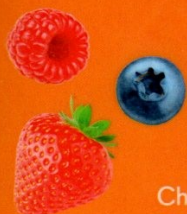
Framboise

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

