RESTAURANT

FRESH PREMIUM

FOODS QUALITY

CONTEMPORAIN

NULLE PART AILLEURS

BAR CHILL, LOUNGE & DEEP

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI

Midi & Soir

78 Rue Grande - 36000 Châteauroux

02 54 27 21 81

Création graphique / 2024 / NPA

LE RESTAURANT

Nous suivre

INSTAGRAM

FACEBOOK

menu

English - Deutsh
Espagnol - Italiano

NULLE PART AILLEURS

L'établissement incontournable
de Châteauroux.

Décoration exceptionnelle
& tendance Parisienne.

Carte aux saveurs type brasserie
Françaises, Italiennes, Asiatiques.

Carte de Cocktails & de Spiriteux.

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés par notre CHEFFE

LE TRAITEUR

NULLE PART AILLEURS

FRESH & LOCAL FOODS - PREMIUM QUALITY

BOUTIQUE TRAITEUR :

Du restaurant à la maison ...
Nouveau nous avons ouvert notre boutique
de Traiteur, n'hésitez pas à faire appel à nous.
plats cuisinés, planches apéros, petits fours, mignardises,
charcuteries, fromages, épiceries fines
Made in France, vins, plateaux repas ...

Commandez dès maintenant.
76 rue Grande
36000 Châteauroux
letraiteurdunullepartailleurs@gmail.com
09 51 21 93 65

INSTAGRAM

FACEBOOK

NOS TAPAS

Planche de la Mer
Saumon, rillette de thon, pépite d'encornets, sauce aneth & blinis.
Pt/ 10.90€ - Gd/ 21.00€

Planche Italienne
Jambon de Parme, arancinis, poivrons marinés, toasts gorganzola & noisettes.
Pt/ 10.90€ - Gd/ 21.00€

Planche Asiatique
Brochettes de boeuf à la citronnelle, nems, gyozas, sauce tataki.
Pt/ 10.90€ - Gd/ 21.00€

NOS ENTREES

Os à moelle gratiné au four
accompagné de son feuilleté aux escargots en persillade.
15.90€

Marbré de foie gras de canard
à la truffe* noire & son confit de figues.
19.90€

Arancini alla parmigiana
boules de risotto panées, garnies de sauce tomate, & de parmesan.
Pt/ 8.90€ - Gd/ 15,90€

Poireaux rôtis au four
Burrata & son pesto Rosso, huile d'olive, noisettes torréfiées, fleur de sel.
Pt/ 8.90€ - Gd/ 15,90€

La salade de la cheffe
magret tranché maison, toast de foie gras, salade, noix, oignons rouges.
Pt/ 9.90€ - Gd/ 18,90€

La salade asiatique
salade, brochette de boeuf à la citronnelle, gyozas, légumes tataki, sauce tzatziki.
Pt/ 9,50€ - Gd/ 18.50€

NOS BOISSONS

Eaux

Vittel
0,51 / 4.00€ - 11 / 6,00€
Abatille
0,751 / 7,50€
San Pellegrino
0,51 / 4,00€ - 11 / 6,00€
Chateldon
0,751 / 7,50€

Eaux aromatisées Maison (sans sucre)

Fruits rouges / Citron / Pêche 0,751 / 4,50€

Sodas

Coca-Cola, Zero, Cherry (33cl). 3,80€
Fanta, Sprite (33cl), Fuze Tea (25cl). 3,80€
Schweppes (25cl), Perrier (33cl). 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. (33cl) 6€ / (50cl) 8€
Grimbergen. (33cl) 6€ / (50cl) 9€
Grimbergen de Saison. 33cl) 7€ / (50cl) 10€
Brooklyn ipa. (33cl) 7€ / (50cl) 10€

GLACES

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

Parfums des sorbets :
- Citron vert avec zest.
- Fraise avec ses morceaux.

Glace 2 boules 5€ - 3 boules 6,50€
Supp. Chantilly 1,50€

COUPES DE GLACES

Chocolat Liègeois : 7,50€
Glaces chocolat, vanille.
sauce chocolat chaud,
Chantilly

Café Liègeois : 7,50€
Glaces café, vanille,
sauce café, Chantilly.

Dame Blanche : 7,50€
Glace vanille,
Chantilly, sauce chocolat chaud.

Banana Split : 9,00€
Banane, glaces chocolat,
fraise & vanille, Chantilly,
sauce chocolat chaud.

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

NOS PLATS

Souris d'agneau 21,90€
confite au thym, purée truffée,
duo de carottes glacées confites au miel.

Rognons de veau 22,90€
flambés au cognac & sa purée maison,
poêlée de champignons.

Le magret de canard 21,90€
sauce au poivre purée truffée
& duo de carottes glacées.

La marmite du cheffe 20,90€
blanquette de veau en cocotte
& ses trompettes, riz parfumé.

Filet de boeuf et sa purée maison.
Classique **28,90€**
Rossini (foie gras) **34,90€**

Mafaldine al tartufo 19,90€
pâtes italiernnes à la crème de truffe,
mascarpone, parmesan & huile de truffe.

Les fameux gnocchis 22,90€
maison à la sauce gorgonzola
& son **escalope de veau** panée.

Le Bao 19,90€
éffilochée d'agneau, sauce barbecue épicée,
roquette, pickles d'oignons, nouilles sautées.

Émincé de boeuf 19,90€
à la citronelle & gingembre, nouilles sautées
aux légumes asiatiques.

NOS POISSONS

Saint Jacques 22,90€
snackées à l'huile de truffe,
risotto aux poireaux crème d'ail noir.

Gratiné de saumon 18,90€
aux pâtes et épinards, parmesan.

Cassolette de la mer 19,90€
trilogie de poissons, légumes croquants
& riz sautés.

Le fish and chips Maison 17,50€
Sauce tartare, frites maison.

LES BURGERS MAISON

Accompagnés de frites maison

Le Montagnard 19,90€
Buns, Steak haché frais, fromage à raclette, confit d'oignons, jambon cru.

Le Fish 18,90€
Buns, filet de cabillaud pané, sauce tartare, coleslaw, tomate, roquette.

Le Chèvre 19,90€
Buns, steak haché frais, Sainte-Maure AOC, miel, salade, tomate, oignons.

Le Rosty 18,90€
Galette de pomme de terre, steak haché frais, lard grillé, cheddar maturé, salade, tomate, oignons.

Le NPA 20,90€
Buns, Steak haché frais, crème à la truffe*, Pont-l'évèque, roquette, oignon rouge.

NOS PIZZAS

La peperoni 17,90€
Crème de poivrons, mozzarella, peperoni, oignons, poivrons rouge, scamorza fumé, roquette.

La 4 fromages 18,90€
Crème fraiche, gorgonzola, scamorza fumé, parmesan, burrata, poivre du moulin, origan.

La Montagnarde 18,90€
Pomme de terre, crème fraiche, confit d'oignon, fromage raclette, jambon cru, mozzarella.

La Truffée 20,90€
crème à la truffe, parmesan, jambon cru, Pont-l'Evèque, mozzarella, roquette.

MENU KID'S jusqu'à 10 ans

Steak haché frais et frites maison
ou Filets de poulet panés et frites maison
ou Fish & chips et frites maison
+ glace 2 boules. 12€

NOS DESSERTS

Tiramisu 8,50€
pommes caramélisées cannelle, mascarpone, biscuits.

Fondant aux chocolat 8,50€
à la menthe poivrée
& sa crème fouettée.

Pudding 8,00€
au pain d'epices
& sa glace vanille.

Brioche 8,50€
façon pain perdu
& son caramel beurre salé.

Choux craquelin 9,00€
au praliné, noisettes torréfiées.

Pavlova mangue 9,00€
Meringue maison, sorbet exotique
& fruit mangue, chantilly.

Le café Gourmand 10,00€
Assortiments de Desserts Maison servis avec un Café Supérieur 100% ARABICA d'ÉTHIOPIE ou Thé KUSMI TEA.

*selon saison & arrivage