



CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

| | |
|---|----|
| PÂTÉ CROUTE DU MOMENT | 8 |
| OS À MOELLE RÔTI PAIN RUSTIQUE GRILLÉ | 9 |
| OEUFS MIMOSAS LABEL ROUGE DE L'AIN - PAR 6 DEMI-OEUFS | 9 |
| TATAKI DE BOEUF SÉSAME ET SAUCE CHIMICHURRI | 10 |
| FRITURE DE JOELS SAUCE TARTARE | 12 |
| ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE CEBO IBÉRICO 30 MOIS | 15 |

LES DÉLICES CALAVORE

| | |
|--|----|
| BONBONS DE BOEUF A L'EMMENTAL BOEUF ANGUS ET EMMENTAL FRANÇAIS FAÇON YAKITORI | 9 |
| CROMESQUIS DE PIED DE COCHON PIED DE COCHON DÉSOSSÉ, CONFIT ET PANÉ | 9 |
| TACOS PULLED PORK TORTILLA, ÉCHINE DE COCHON CUITE BASSE TEMPÉRATURE ET SAUCE SECRÈTE | 9 |
| CROQUE MONSIEUR JAMBON TRUFFÉ | 12 |
| LA CALAVORE D'ÉTÉ PATÉ CROUTE DU MOMENT, SPIANATA PICANTE, COPPA CORSE, JAMBON BLANC TRUFFÉ, BURRATINA, MINI BUCHETTES CHÈVRES, TOMME D'ÉTÉ. BEURRE ET PICKLES | 26 |

LES SALADES D'ÉTÉ

| | | |
|--|---|---|
| LA CÉSAR 18 LAITUE ROMAINE, POULET PANÉ, PARMESAN, SAUCE CÉSAR, CROÛTONS | LA LYONNAISE 18 FRISÉE, LARDONS, OEUFS POCHÉ, VINAIGRETTE FRAMBOISE, CROÛTONS | LA BURRATA 18 ROQUETTE, BURRATA, TOMATES COEUR DE BOEUF, PESTO, BASILIC, PIGNONS DE PIN |
|--|---|---|

LES PLATS DE COPAINS

| | |
|--|---|
| CARPACCIO BOEUF ANGUS 17 FILET D'HUILE D'OLIVE, COPEAUX DE PARMESAN ET PIGNON DE PIN | GRANDI GIRASOLI AUBERGINE ET PARMESAN 20 SAUCE NAPOLITAINE ET COPEAUX DE PARMESAN |
| STEAK TARTARE 19 BOEUF CHAROLAIS 200G, FILET D'HUILE D'OLIVE, PESTO DE TOMATES SÈCHEÉS, PIGNONS DE PIN ET CAPRONS | RIBS DE COCHON DE L'AVEYRON 22 MARINADE BARBECUE MAISON, 500G |
| BURGER CALAVORE 19 BUN BRIOCHÉ, STEAK BOEUF CHAROLAIS 180G, SAUCE BARBECUE MAISON, CHEDDAR MATURE, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET CORNICHONS | POULPE FLEUR 24 SAUCE ROMESCO |
| FOIE DE VEAU 24 DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET PERSILLADE, 200G | ONGLET 28 RACE SELON ARRIVAGE, 250G ET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL |
| SUPRÊME DE POULET FERMIER DE L'AIN 24 CRÈME AUX MORILLES, ENVIRON 250G | FILET DE BOEUF 35 RACE SELON ARRIVAGE, 250G |

LES CÔTES DE BOEUF

TOUTES LES SEMAINES, NOUS SÉLECTIONNONS POUR VOUS LES PLUS BEAUX CARRÉS DE BŒUF DISPONIBLES CHEZ NOS FOURNISSEURS.

VOUS TROUVEREZ RÉGULIÈREMENT DES CÔTES DE RACES CHAROLAISES MAIS AUSSI DES HYBRIDES, QUI SONT DES CROISEMENTS ENTRE DIFFÉRENTES RACES. NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT LES RACES MYTHIQUES DES AMATEURS DE VIANDES : ANGUS, SIMMENTAL, BLONDE DE GALICE, HOLSTEIN, JERSEY...

LES PRIX SONT INDIQUÉS EN SALLE. ILS VARIENT EN FONCTION DE LA RACE ET DU DEGRÉ DE MATURATION.
CHAQUE CÔTE EST PESÉE ET FACTURÉE AU KILO.

LES ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

PURÉE DU MOMENT
LÉGUMES DE SAISON
FRITES MAISON CUITES À LA
GRAISSE DE BOEUF

POIVRE
BÉARNAISE
ST MARCELLIN
CHIMICHURRI

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE : + 3€
SAUCES SUPPLÉMENTAIRES : + 1,50€

MENU ENFANT (-12 ANS)

NUGGETS POULET, FRITES
OU
STEAK HACHÉ, FRITES

COUPE 2 BOULES GLACES
12,00€



CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

GLACES & SORBETS

HISTOIRES DE GLACES

HG

Histoires De Glaces®
ARTISAN GLACIER

ABRICOT DE LA VALLÉE DU RHONE
 CITRON DE SICILE
 EXOTIQUES (PASSION, LITCHI, ANANAS, MANGUE)
 FRAISE MARA DES BOIS
 NOIX DE COCO DE L'OcéAN INIDIEN
 CAFÉ ESPRESSO
 CAMEL BEURRE SEL DE GUÉRANDE
 CHOCOLAT FAÇON BUENO
 CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE WEISS
 NUTY
 PISTACHE DE SICILE
 PRALINE ROSE
 RHUM RAISINS
 SPECULOOS LOTUS BISCOFF
 SIROP D'ÉRABLE MAPLE JOE
 VANILLE BOURBON MADAGASCAR

1 BOULE

2,5

2 BOULES

5

3 BOULES

7,5

LES FROMAGES DU COIN

ASSIETTE DU FROMAGER

9

COMTÉ 18 MOIS, PICODON D'ARDÈCHE, TOMME D'ÉTÉ ET
 BRIE
 SALADE, NOIX ET CONFITURE DU MOMENT

LES DESSERTS DU CHEF

MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC COPEAUX

6

TIRAMISU CAFÉ

6

TARTELETTE FAÇON SNICKERS

8

CRÈME BRÛLÉE FÈVE TONKA

8

**GAUFRE, GLACE SIROP D'ÉRABLE ET NOIX
DE PÉCAN**

8

CAFÉ GOURMAND

9

CAFÉ ESPRESSO ET ASSORTIMENT DE DESSERTS

DIGEO' GOURMAND

14

LIQUEUR JACOULOT ET ASSORTIMENT DE DESSERTS

BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

CAFÉ

ESPRESSO GRAIN COSTADORO 2

DOUBLE ESPRESSO GRAIN COSTADORO 3,5

CAFÉ ALLONGÉ GRAIN COSTADORO 2

DÉCAFÉINÉ COSTADORO 2

CAFÉ NOISETTE GRAIN COSTADORO 3

THÉ/INFUSIONS

COFFRET AU CHOIX DAMMANN 3

GIN

GIN ALTITUDE 43° 4CL 8

GIN ALTITUDE PINK 40° 4CL 8

EAUX DE VIE

SAB'S LA POIRE 4CL 8

WHISKY

BELLEVOYE BLANC 40° 4CL 11

MACALLAN DOUB ASK 12 ANS 40° 4CL 19

**DOMAINE DES HAUTES GLACES INDIGÈNE 44°
4CL** 19

TEQUILA

BUEN AMIGO BLANCO 38° 4CL 11

COGNAC

MEUKOW VSOP 40° 4CL 15

RHUM

LONGUETEAU CANNE ROUGE 55° 4CL 10

MEZAN JAMAICA XO 40° 4CL 10

EMINENTE RON DE CUBA RESERVA 7 ANS 12

41.3° 4CL

LONGUETEAU PRÉLUDE BATCH 12 53,8° 14

4CL

GÉNÉPI

MEUNIER GÉNÉPI ALTITUDE 10

LIQUEUR

PRUNELLE DE BOURGOGNE 9

DOMAINE PIGNERET 4CL

LA GAULOISE JAUNE 40° 4CL 10

LA GAULOISE VERTE 48° 4CL 10

LA COCARDE 42° 4CL 10

NOCES ROYALES 30° 4CL 10

COSQUER 42° 4CL 10

JACOULOT

MENTHE POIVRÉE 4CL 7

LEMON 4CL 7

ABRICOT 4CL 9

ORANGES AMÈRES 4CL 9

POIRE 4CL 9

VERVEINE VERTE 4CL 9

SAPIN 4CL 9

FINE DE BOURGOGNE 4CL 9

MARC DE BOURGOGNE 4CL 10