



CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

LES DÉLICES CALAVORE

OEUF MIMOSAS LABEL ROUGE - PAR 6 DEMI-OEUFS	6	FRITURE DE JOELS SAUCE TARTARE	12
OS À MOELLE RÔTI PAIN RUSTIQUE GRILLÉ	9	CARPACCIO BOEUF ANGUS HUILE D'OLIVE, PICKLES OIGNONS, COPEAUX DE PARMESAN	13
STRACCIATELLA DI BUFALA PAIN GRILLÉ, HUILE D'OLIVE, CRÈME BALSAMIQUE	10	TATAKI DE BOEUF FILET DE RUMSTEAK LAQUÉ AU SESAME ET SAUCE CHIMICHURRI - SERVI AVEC CHOU CHINOIS	13
BONBONS DE BOEUF A L'EMMENTAL BOEUF ANGUS ET EMMENTAL FRANÇAIS FAÇON YAKITORI	10	PLANCHE : LA CALAVORE D'ÉTÉ CEBO IBERICO 30 MOIS, CHORIZO BELLOTA, BRIE DU MOMENT, COMTÉ 12 MOIS, OEUFS MIMOSAS ET PICKLES SÉLECTION DU VIN POUR NOTRE PLANCHE : CÔTE DU RHONE - LULU ALOUETTE - DOMAINE GINIÈS	20 +15€
CHORIZO GRILLÉ PAR 3	10		

LES PLATS DE COPAINS

SALADE CÉSAR LAIQUE ROMAINE, POULET PANÉ, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS ET SAUCE CÉSAR	16	FOIE DE VEAU EN PERSILLADE DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE - 200G	24
RIGATONI AU PESTO ROSSO HUILE D'OLIVE, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES SÉCHÉES ET BASILIC VERSION AVEC STRACCIATELLA +4€	19	MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST MARINÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET MIEL - 280G	28
TARTARE - 180G BOEUF CHAROLAIS, SAUCE MAISON ET CONDIMENTS VERSION 360G +6€	19	FILET DE BOEUF VIANDE BOVINE FRANÇAISE - 180G ENVIRON VERSION ROSSINI - FOIE GRAS SNACKÉ, LAMELLES DE TRUFFES +5€	30
RIBS DE COCHON DE COCHON DE L'AVEYRON MARINADE BARBECUE - 500G	22	PIÈCE DU BOUCHER A L'ARDOISE MORCEAUX ET PRIX SELON COURS ET ARRIVAGE	

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 FRANÇAISES : CHAROLAISE, LIMOUSINE, MONTBÉLIARDE ET AUBRAC. 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, MINHOTA...

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

SALADE CALAVORE
LÉGUMES DE SAISON
FRITES MAISON

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

BARBECUE
CALAVORE
ST MARCELLIN
CHIMICHURRI

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 RHÔNE, CITRON DE SICILE,
SORBET EXOTIQUE, SORBET FRAISE DES BOIS,
SORBET NOIX DE COCO
SPÉCULOOS "BISCOFF", CAFÉ ESPRESSO, CAMEL
BEURRE SEL DE GUÉRANDE, PRALINE ROSE,
CHOCOLAT DE CÔTE D'IVOIRE WEISS, SIROP
D'ÉRABLE "MAPLE JOE", CHOCOLAT FAÇON BUENO,
PISTACHE DE SICILE, RHUM RAISINS VANILLE
MADAGASCAR ET NUTY

1 BOULE

2,5

2 BOULES

5

3 BOULES

7,5

LES COUPES GLACÉES DES COPAINS (AVEC ALCOOL)

TROU BOURGUIGNON : SORBET CASSIS ET MARC DE BOURGOGNE JACOULOT	12
COLONEL : SORBET CITRON ET VODKA	12
NOCES GLACÉES : GLACE VANILLE ET NOCES ROYALES	12
LA JACOU-COU : SORBET ABRICOT ET ABRICOT JACOULOT	12

LES FROMAGES

ST MARCELLIN IGP ENTIER SALADE ET NOIX	6
ASSIETTE DE FROMAGES COMTÉ 12 MOIS, DEMI ST MARCELLIN ET BRIE DU MOMENT, SALADE ET NOIX	10

LES DESSERTS DU CHEF

SERVI À LA LOUCHE

MOUSSE AU CHOCOLAT	7
TIRAMISU CAFÉ	7
RIZ AU LAIT CAMEL BEURRE SALÉ	7
PAVLOVA CALAVORE	7
BRIOCHE PERDUE GLACE VANILLE ET CAMEL BEURRE SALÉ	8
CAFÉ GOURMAND CAFÉ ESPRESSO ET ASSORTIMENT DE DESSERTS	9
DIGEO' GOURMAND LIQUEUR JACOULOT ET ASSORTIMENT DE DESSERTS	14

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

GÉNÉPI

MEUNIER GÉNÉPI ALTITUDE	10
-------------------------	----

RHUM

LONGUETEAU CANNE ROUGE 55° 4CL	10
MEZAN JAMAICAN XO 40° 4CL	10
EMINENTE RESERVA 7 ANS 41,3° 4CL	12
LONGUETEAU PRELUDE 12 ANS 53,8° 4CL	14

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
FONTBONNE 45° 4CL	10

LA BRASSERIE DES PLANTES (HAUTE-LOIRE)

L'HERBE DES DRUIDES 28° 4CL	8
L'ALCHIMIE VÉGÉTALE 50° 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
CAFÉ 4CL	9
MANDARINE 4CL	9
BOUCHON 4CL	9

COGNAC

MEUKOW VSOP 4CL	15
-----------------	----

CALAVORE, C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE DE COPAINS.

CEPHIANE ET CLÉMENT, DEUX CONSCRITS DE VILLEFRANCHE SUR SAÔNE, PASSIONNÉS DE GASTRONOMIE, DE BONNES QUILLES ET DE MOMENTS DE PARTAGE.

ET PUIS UN JOUR, UNE ENVIE, UNE OPPORTUNITÉ, UNE IDÉE : RÉUNIR CE QUI LES ANIME DANS UN RESTAURANT AU COEUR DE LA CALADE ET CRÉER UN LIEU DE CONVIVIALITÉ, DE PARTAGE AUTOUR DE PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ, MAIS SANS CHICHI.

UNE CUISINE DE COPAINS QUOI ! ❤️



CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -



CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

APÉRITIFS

RICARD 2CL	3
RICARD	3,5
TOMATE / MAURESQUE / PERROQUET	
MARTINI ROUGE, BLANC - 4CL	4
SUZE	4
CAPTAIN MORGAN 4CL	5
WYBOROWA 4CL	5
BALLANTINES 4CL	5
JACK DANIEL'S 4CL	6
KIR CASSIS	5
CRÉMANT	5
COUPE DE CHAMPAGNE	9

APÉRITIFS DES COPAINS

ÉPI'KIR'IEN CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANCS DE BLANC, CRÈME CERISE / GINGEMBRE (JACOULOT)	6,5
VELOURS D'ÉTÉ CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANCS DE BLANC, CRÈME FRAMBOISE / POIVRONS (JACOULOT)	6,5

NOS COCKTAILS

SANS ALCOOL 7€

SEX ON THE BEACH - VODKA, ANANAS, CRANBERRY ET CRÈME DE PÊCHE	10
SPRITZ - APÉROL, PROSECO ET EAU GAZEUSE	10
DÉCLINAISON : LEMON JACOULOT ET HUGO	
CARIBBEAN MULE - RHUM AMBRÉ, GINGER BEER, SUCRE DE CANNE ET CITRON VERT	10
MOSCOW MULE - VODKA, SUCRE DE CANNE ET GINGER BEER	10

LES SOFTS

PERRIER 33CL	3
COCA-COLA 33CL	4
COCA ZÉRO 33CL	4
COCA CHERRY 33CL	4
FUZE TEA 25CL	4
SCHWEPES TONIC 25CL	4
LIMONADE 25CL	4
BIÈRE 0° METEOR IPA- BOUT. 33CL	5
JUS DE FRUITS : ANANAS, TOMATE, FRAISE, ABRICOT - 20CL	3,80
SIROPS EYGUEBELLE : GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, CERISE, ORGEAT, CITRON, CASSIS, FRAMBOISE, FRAISE - 4CL	3

LES BIÈRES

PRESSIONS	25CL	50CL
METEOR PILS 5°	4	6,50
METEOR - BIÈRE DU MOMENT	5	7,50
METEOR IPA 6,2°	5	7,50
SUPPLÉMENT PICON		+2
SUPPLÉMENT SIROP		+1

LES EAUX

	25CL	50CL	1L
VITTEL	2,90	4	6
SAN PELLEGRINO		4,50	7

LES BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO GRAIN COSTADORO	2
DOUBLE ESPRESSO GRAIN COSTADORO	3,5
CAFÉ ALLONGÉ GRAIN COSTADORO	3
DÉCAFÉINÉ COSTADORO	2
CAFÉ NOISETTE GRAIN COSTADORO	3
THÉ/INFUSION DAMMANN	3
IRISH COFFEE	10



CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

Menu Calavore 39€

Accords Mets-Vins +10€

OEUF MIMOSAS

BLANC - BOURGOGNE - MACON - CHARNAY-LÈS-MACON - MAISON GUÉRIN

Ou

TATAKI DE BOEUF

ROUGE - VALLÉE DU RHONE - PLAN DE DIEU - DOMAINE GALUVAL

•••

TARTARE LIMOUSIN

ROUGE - LANGUEDOC - PINOT NOIR - BRUNO LAFON

Ou

MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST

ROUGE - LANGUEDOC - PIC SAINT LOUP - LES COSTES

Ou

FILET DE BOEUF

FAÇON ROSSINI + 5€

ROUGE - CÔTE DU RHÔNE - ALOUETTE LULU - DOMAINE GINIÈS

•••

ASSIETTE DE FROMAGES + 7€

ROUGE - LANGUEDOC - LES SORCIÈRES - CLOS DES FÉES

•••

DESSERTS À LA CARTE AU CHOIX

CAFÉ GOURMAND +3€ - DIEGO GOURMAND +5€ - COUPE GLACÉE +3€