



CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

LES DÉLICES CALAVORE

OEUF MIMOSAS ROULETTE

LABEL ROUGE - PAR 6 DEMI-OEUFs

6

Os À MOELLE RÔTI

PAIN RUSTIQUE GRILLÉ

9

STRACCIATELLA DI BUFALA

PAIN GRILLÉ, HUILE D'OLIVE, CRÈME BALSAMIQUE

10

BONBONS DE BOEUF À L'EMMENTAL

BOEUF ANGUS ET EMMENTAL FRANÇAIS FAÇON YAKITORI

10

FRITURE DE JOELS

SAUCE TARTARE

12

CARPACCIO BOEUF ANGUS

HUILE D'OLIVE, PICKLES OIGNONS, COPEAUX DE PARMESAN

13

PLANCHE : LA CALAVORE D'ÉTÉ

CEBO IBERICO 30 MOIS, CHORIZO BELLOTA, BRIE DU MOMENT, COMTÉ 12 MOIS, OEUFS MIMOSAS ET PICKLES

20

SÉLECTION DU VIN POUR NOTRE PLANCHE : +15€

CÔTE DU RHONE - LULU ALOUETTE - DOMAINE GINIÈS

LES PLATS DE COPAINS

SALADE CÉSAR

LAITUE ROMAINE, POULET PANÉ, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS ET SAUCE CÉSAR

16

LINGUINE AU PESTO ROSSO

HUILE D'OLIVE, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES SÉCHÉES ET BASILIC

19

VERSION AVEC STRACCIATELLA +4€

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS - 180G

BOEUF CHAROLAIS, SAUCE MAISON ET CONDIMENTS

19

VERSION 360G +6€

CÔTE DE COCHON FRANÇAISE GRILLÉE

300G ENVIRON

24

MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST

MARINÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET MIEL - 280G

28

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

CALAVORE (RECETTE MAISON)
ST MARCELLIN (HERBES
FRAICHES & AIL)
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€

PRIX EN EUROS - TOUTES TAXES COMPRIS - SERVICE COMPRIS



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

LES GOURMANDISES CALAVORE

SERVI À LA LOUCHE

MOUSSE AU CHOCOLAT 7
TIRAMISU CAFÉ 7
RIZ AU LAIT 7
Caramel BEURRE SALÉ
TARTE CALAVORE 7
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

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