



LA CUISINE DU CINÉ CAFÉ

Spécialités végétariennes et végétales

Une cuisine **bio** qui privilégie les producteurs locaux.

MENU DU 9 AU 15 MARS QUIZAINÉ ANGLOPHONE

Les Entrées du jour

Velouté de petit pois à la menthe. **SG et V** 6€

Coleslaw. (Salade de choux et carottes râpées avec des raisins). **SG** 6€

Le Plat du jour

English Muffin sandwich (muffin, galette de légumes, tomme des 7 chemins, œufs brouillés, sauce barbecue, servit avec des beans et du mesclun au chou rouge). 11.50€

Les Desserts du jour

Verrine façon shortbread millionnaire (caramel, chocolat). 7 €

Cheese-cake aux fruits rouges revisité. **V** 7 €

Une entrée

+

Un plat

15,00 €

Un plat

+

Un dessert du jour **au choix**

15,00 €

Une entrée

+

Un plat

+

Un dessert du jour **au choix**

18,00 €

NOS MENUS, LES ÉVÈNEMENTS À VENIR, NOS PRODUCTEURS.

+ D'INFOS SUR : CINECAFE.FR



NOS TARTES ET TARTINES :

Tarte crémeuse aux légumes et tofu tamari. **V** 7 €

Tarte aux carottes , chèvre et miel. 7 €

Tartine « Wasabi » avec salade. 8 €

(Pain complet, crème d'algue, ail et gingembre, pommes de terre, carotte et topinambour rôties, lardon fumée du Grand Fougeray, tomme des 7 Chemins.)

Tartine « Soul kitchen » avec salade. 8 €

(Pain complet, pesto d'ail des ours, bleu d'auvergne, pommes de terre et courges rôties, champignons et tomme des 7 chemins.)

Menu enfants (- 12 ans) :

1/2 Tarte **ou** 1/2 Tartine

+

Jus multifruits **bio**,
jus pommes **bio**, diablo
au choix

+

Une boule de glace **au choix**

6,00 €

Menu sans alcool :

Une Tarte **ou** une Tartine

+

Jus multifruits **bio**,
jus pommes **bio**, diablo
au choix

+

Une boule de glace ou sorbet
au choix

10,00 €

Menu avec alcool :

Une Tarte **ou** une Tartine

+

Bière pression **bio**, verre de vin **bio**
ou pas
au choix

+

Une boule de glace ou sorbet
au choix

12,00 €

NOS DESSERTS :

Verrine façon shortbread millionnaire (*caramel, chocolat*). 7 €

Cheese-cake aux fruits rouges revisité. **V** 7 €

Café **ou** thé gourmand aux mignardises. 7 €

Desserts du jour miniaturisés avec des petites surprises sucrées

NOS GLACES : FERME SAINT YVES, AVESSAC ET FERME DE LA GRANDE FONTAINE, LA BOUËXIERE

La boule de glace. 2,50 €

La boule de glace sur un cornet gaufrette. (Le cornet est **V**) 2,90 €

Parfums des crèmes glacées :

Chocolat noir, Vanille, Caramel à la fleur de sel, Orgé,
Thé vert à la menthe.

Parfums des sorbets **V** :

Citron vert/gingembre, Mangue, Rhubarbe-fraise,
pamplemousse/gingembre/curcuma.