

CAFÉ CAILLOU

RUE DE GRENELLE

CARTE DES DÉLICES

ENTRÉES

OEUFS DURS BIO FERMISERS
mayonnaise maison, croustillants de cochon

7

FRISÉE AUX LARDONS
oreilles de cochon grillées, cantal, croûtons

8,50

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON
selon l'humeur du chef

9

PÂTÉ DE TÊTE PERSILLÉ DE LA MAISON MAS

9

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE DU CHEF

10,50

SIX TRÈS GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE
Les Escargots de Valentin

18

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS
*du comptoir corrézien
mi-cuit maison, gelée de Sauternes maison, toast*

25

TARTARE DE BAR À LA MANGUE
coriandre, poivre du Sichuan

15

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE

17

SAUMON FUMÉ À LA FICELLE
crème de ciboulette, toast de pain de mie

22,50

HUITRES

par 3, 6 ou 9

GILLARDEAU SPÉCIALES N°2

14 / 27,50 / 41

FINE DE CLAIRE N°3

7 / 13,50 / 19

PLATS

BŒUF BOURGUIGNON TRADITIONNEL
purée maison

20

BOUCHÉE À LA REINE
*aux ris de veau, quenelle de volaille,
champignon de saison, salade verte*

39

ENTRECÔTE FORT DES HALLES 300GR ET OS À MOELLE
béarnaise maison, frites maison, salade verte

36

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU AU GIN AKAYANE,
frites maison, salade verte

20 / pôelé 21,50 /-3 sans le Gin

POULET FERMIER NORMAND RÔTI
*au fromage frais à l'estragon et à l'ail,
pommes de terre sarladaises*

20

TÊTE DE VEAU FRANÇAIS PANÉE AUX AMANDES
sauce ravigote, purée de panais, tomates séchées et salsifis rôtis

19

FILET DE BAR FRAIS
sauce hollandaise maison, purée de céleri maison

27

PÂTES

CANNELONI VÉGÉTIENNES MAISON

17,50

NOIX DE ST JACQUES FRAÎCHES
flambées au Pastis, tagliatelles fraîches

26

SALADES

LANDAISE

pommes de terre Salardaises, tomates séchées, poitrine fumée, gésiers et foie de volaille, œuf pôché fermier bio, cantal, croûtons

18,50

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP

carottes et salsifis rôtis, betteraves, tomates séchées, pesto

18,50

CÉSAR

poulet fris au Panko, copeaux de parmesans, tomates séchées, œuf pôché fermier bio, croûtons

17,50

POUR LES ENFANTS 11

 MINI BURGERS
frites maison

 STEAK HACHÉ
frites maison

 JAMBON BLANC
coquillettes

FROMAGES AFFINÉS

sélection de la fromagerie
«Monts du Cantal»

PETITE MOYENNE GRANDE

10 15 20

TERRINE DE BLEU D'Auvergne
MAISON

9

CAVE DE CHARCUTERIE

PLANCHE MIXTE

21

JAMBON DE PAYS DU CANTAL
affiné 12 mois

12

SAUCISSE SÈCHE

9

CHORIZO

9

RILLETES

9

DESSERTS

BABA, À LA RATAFIA CHAMPENOISE
solera Henri Giraud, crème chantilly maison

12,50

GROSSE BRIOCHE PERDUE
*caramel au beurre salé maison ou
chocolat Valrhona, crème chantilly maison*

10

PROFITEROLES DE LA MAISON FU DE PATISSERIE
glace vanille, chocolat Valrhona, crème chantilly maison

12,50

TARTE TATIN MAISON
crème fouétée maison

12,50

PARIS-BREST DE LA MAISON FU DE PATISSERIE

12,50

GLACES de chez Isaka

1 BOULE
4,50

2 BOULES
8

3 BOULES
11

*Ouverture du lundi au samedi, de 7h à 23h
Service continu de 12h à 22H30
Prix nets en euros, taxes et service compris. CB minimum 1 euro*