



# LE GRAND CAFÉ



MOULINS

DEPUIS 1899

# Les Apéritifs

Pétillant et crème de cassis 10cl .....	4,50 €
Kir vin blanc 10cl .....	3,50 €
Kir royal 10cl .....	6,90 €
Le Whisky 4cl .....	6,50 €
Les Whiskys supérieurs 4cl .....	8,50 €
- HEDGEHOG, M' BALTHAZAR (distillerie HÉRISSON 03) <i>(nez puissant, sur la vanille poivrée, tabac blond, l'orange confite, dominé par des arômes de céréales)</i>	
- AUMANCE, M' BALTHAZAR (distillerie HÉRISSON 03) <i>(nez sur le miel, le bonbon, la cerise tout en allant dans un second temps sur les arômes de fûts neufs, vanille, clou de girofle, nougatine)</i>	
L'anis 3cl .....	4,00 €
Martini rouge ou blanc 5cl .....	4,50 €
Suze 5cl .....	4,00 €

# Les Cocktails

## SANS ALCOOL

Le "grand jus" 20cl (jus d'orange, jus d'ananas, grenadine) .....	5,00 €
Virgin Mojito 20cl (limonade, citron vert, menthe fraîche) .....	5,50 €
Pina Colada 20cl (jus d'ananas, jus d'orange, lait de coco) .....	5,50 €

## AVEC ALCOOL

Le "grand jus" 20cl (rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine) .....	7,50 €
Spritz 20cl (apérol, prosecco, eau gazeuse) .....	7,50 €
Mojito 20cl (rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre) .....	7,50 €
Pina Colada 20cl (rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange, lait de coco) .....	7,50 €
Americano maison 10cl .....	8,90 €

# Les Bières

## A LA PRESSION

La Grand Café 25 cl .....	3,70 €
Leffe (blonde d'abbaye) 25 cl .....	4,10 €
Hogaarden blanche 25 cl .....	4,30 €

## LES BOUTEILLES

Leffe (brune d'abbaye) 33 cl 6,5° .....	4,50 €
Leffe Liefmans fruitesse 33 cl 3,8° .....	4,50 €
Leffe 0 (33 cl) .....	4,10 €
Desperados (33 cl) .....	5,20 €

# Les Eaux minérales

	50 cl	75 cl	100 cl
Vittel .....	3,70 €		5,70 €
San Pellegrino .....	3,70 €		5,70 €
Chateldon .....		5,70 €	

# Les sodas et jus de fruits

Coca Cola ou Coca Cola Zéro 33cl .....	3,50 €
Fuze tea 25cl .....	3,50 €
Orangina 25cl .....	3,50 €
Jus de fruits Granini 25cl .....	3,50 €
Perrier 33cl .....	3,50 €
Limonade 33cl .....	3,50 €

# Champagne

Champagne Andreas Bartel 75cl .....	39,50 €
<i>Charpenté et généreux, il étonne par sa souplesse et son fruité</i>	
La coupe 10cl .....	6,50 €

# Les plaisirs des gourmets

Liqueurs et alcools 4cl .....	6,70 €
Rhum supérieur 4cl, QUOR'HUM 12 ans d'âge (solera) .....	7,90 €
Irish Coffee .....	7,50 €
Café - Décaféiné FLORIO (maison RICHARD) .....	2,00 €
Thé - Infusion (maison RICHARD) .....	3,50 €

# Menu MIDIS



CARTE  
PRINTEMPS  
ÉTÉ  
2022



12,50€

**\*FORMULE SOLO**  
Plat du jour



17,50€

**\*FORMULE DUO**  
Plat du jour  
+  
fromage blanc coulis  
de fruits rouges

Bienvenue  
et bon  
appétit !

servis du lundi au vendredi midi  
hors jours fériés

# NOS VALEURS

*Le grand café fidèle à son histoire, son territoire est désireux de s'inscrire dans une démarche responsable en privilégiant les circuits courts, locaux et régionaux.*

*Nous avons choisi de partager avec vous, des produits en grande partie sélectionnés auprès de viticulteurs, agriculteurs, éleveurs du Bourbonnais et d'Auvergne*

*Nous sommes persuadés que la production locale est un élément incontournable de notre histoire et qu'elle participe au bien-être collectif en privilégiant des acteurs locaux qui exercent une activité responsable, durable et respectueuse de notre patrimoine naturel.*

*Notre philosophie est de revendiquer une identité régionale, de vous la faire partager, pour que l'on devienne ensemble des « consommateurs locavores ».*

*Alexandra Belin et son équipe*

## LES ENTRÉES

<b>Petite salade de chèvre chaud</b>	<b>7.90 €</b>
<b>Longe d'os à moelle</b> rôtie au gros sel de Guérande	<b>10.90 €</b>
<b>Terrine de campagne</b> à l'ancienne et ses condiments	<b>7.00 €</b>
♥ <b>L'œuf cocotte</b> « de chez Romain Juge » au cantal et ses mouillettes	<b>6.90 €</b>

## LES SALADES

<b>La chèvre chaud</b> <i>(crottins de chèvre du GAEC des Tilleuls marinés au miel, chips de lard fumé, tomates cerises)</i>	<b>16.90 €</b>
<b>La César</b> <i>(salade romaine, aiguillettes de poulet marinées, copeaux de Grana Padano, œuf, tomates cerises, croûtons et sauce César)</i>	<b>17.90 €</b>
<b>La Veggie Bowl</b> <i>(choux chinois, brunoise de mangue et ananas, fèves, vermicelles de riz et pousses de soja, radis roses, cacahuètes grillées)</i>	<b>16.90 €</b>
♥ <b>La bowl du Grand Café</b> <i>(Thon cru mariné, choux chinois, brunoise de mangue et ananas, fèves, vermicelles de riz et pousses de soja)</i>	<b>19.90 €</b>
<b>La burrata crémeuse</b> <i>(Tomates, concombres, mélange de jeunes pousses, burrata)</i>	<b>16.90 €</b>

# Les PLATS

<b>Pavé du boucher charolais</b> frites sauce au choix <i>(poivre vert, bleu d'Auvergne, moutarde à l'ancienne, échalotes)</i>	17.90 €
<b>Tartare de bœuf charolais</b> haché et préparé maison - <b>Le classique</b> , préparé selon la recette traditionnelle, frites, salade de jeunes pousses - <b>L'aller-retour</b> : simplement grillé à la plancha sur chaque face, frites, salade de jeunes pousses	16.90 €
<b>Tagliata de bœuf</b> rumsteak juste snacké et tranché, frites roquette, huile de truffes et pignons de pin, copeaux de Grana Padano	18.90 €
<b>Grand carpaccio</b> viande de boeuf tranchée, frites pesto, copeaux de Grana Padano, pignons, roquette	17.90 €
<b>Canon d'onglet</b> à l'échalote frites et salade de jeunes pousses	19.90 €
<b>Tête de veau</b> sauce ravigote, légumes vapeur	15.90 €
<b>Véritable andouillette AAAAA</b> juste grillée sauce moutarde à l'ancienne, frites	16.90 €
♥ <b>Dos de cabillaud</b> en croûte d'herbes et de noisettes épinards fondants	17.90 €
<b>Thon façon Tataki</b> , au sésame grillé, sur lit d'épinards fondants	19.90 €
<b>Magret de canard grillé</b> , sauce au poivre vert, risotto crémeux	16.90 €

# Les BURGERS

*Nos pains burgers sont élaborés par Frédéric FOSSEY, artisan boulanger à Moulins*

<b>Le burger d'Alex</b> <i>(haché de bœuf maison Charolais, tomates, roquette, St Nectaire, jambon Serrano)</i>	16.90 €
<b>Le burger de l'Oncle Sam</b> <i>(haché de bœuf maison Charolais, lard grillé, cheddar, oignons frits, sauce BBQ)</i>	16.90 €
<i>Pour les plus gourmands, vous avez la possibilité de commander nos burgers en <b>version XL</b> (double haché de bœuf)</i>	+ 4.00 €

# Les DESSERTS

<b>Trilogie de fromages</b> de notre région	8.90 €
♥ <b>Pavlova aux fruits rouges</b> meringue, crème chantilly, fruits rouges	7.90 €
« <b>La profiterole</b> » du Grand Café	7.90 €
<b>Tiramisu aux Spéculoos</b>	6.90 €
<b>Mi-cuit chocolat</b> Valrhona et glace caramel	7.90 €
<b>Retour du verger</b> <i>(3 boules sorbets : pêche de vigne, cassis intense, douceur de cerise)</i>	5.90 €
<b>Gaufre chaude</b> sauce chocolat Valrhona	5.90 €
<b>Baba bouchon</b> arrosé de rhum ambré et de crème chantilly	8.50 €
<b>Café gourmand</b> (crème brûlée, cannelé, tiramisu, choux chantilly)	7.90 €
<b>Traditionnelle crème brûlée</b> à la cassonade	7.90 €

# Menu ENFANTS

Véritable haché de bœuf maison, frites  
ou  
Aiguillettes de poulet, risotto  
+  
Bâtonnet glacé ou Petite gaufre  
I verre de jus d'orange, coca cola ou limonade

9,90€

# Les VINS



## Les pots de vin sélectionnés Vin IGP pays d'Hérault

le verre de 12,5 cl 4,00 € • le pot de 23 cl 6,00 € • le pot de 46 cl 10,00 € rouge ou rosé

### Les rouges



<b>" La cuvée DU GRAND CAFÉ "</b> <b>en partenariat avec le DOMAINE GARDIEN à BESSON 03</b> <i>Vieille vigne gamay et pinot noir, notes de petits fruits rouges, cassis et myrtille, fin de bouche légèrement mentholée typique élevage des barriques de la forêt de TRONÇAIS.</i> Domaine GARDIEN, certifié Haute Valeur Environnementale	<b>le verre 12,5 cl</b> 5,50 €	<b>75 cl</b> 30,00 €	
	<b>12,5 cl</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>CÔTE ROANNAISE AOP Michel Desormière</b> <i>Note de fruits rouges, belle rondeur en bouche, belle structure, véritable reflet côtes Roannaises</i>	4,50 €	13,00 €	21,00 €
<b>CÔTE DU RHÔNE AOC "Les Fouquières" Domaine Skalli</b> <i>Son nez de fruits mûrs écrasés et sa robe rouge rubis lui donnent une structure veloutée très agréable</i>	5,00 €	14,00 €	24,00 €
<b>SAUMUR CHAMPIGNY AOC "Les Longes" Cave de Saumur</b> <i>Ce Cabernet à la robe pourpre et au nez de fruits rouges prononcé, a en bouche une attaque franche mais fruitée et des tanins souples</i>	-	15,00 €	26,00 €
<b>PIC ST LOUP AOP "Galabert" Domaine Les vigneron du Pic</b> <i>Le nez est fruité, sur la cerise noire, avec une belle fraîcheur sur l'eucalyptus. La bouche se fait plus dense, notes de fève de cacao et de poivre</i>	-	-	28,00 €
<b>BROUILLY AOC Domaine Tavian</b> <i>Belle bouche ronde, souple et fruitée pour ce pur Gamay. Vin polyvalent, il accompagnera toutes les étapes de votre repas</i>	-	-	28,00 €
 <b>MENETOU SALON AOC "Les Demoiselles" Domaine Fleuriet Frères</b> <i>D'une belle robe rubis, ce Ménéto est souple et un brin épicé. Les arômes de fruits mûrs laissent place à une bouche riche de fruits confits, toute en finesse.</i>	-	-	36,00 €
<b>SAINT JOSEPH AOC "Les Fagottes" Cave Saint Désirat</b> <i>La robe grenat est brillante. Le nez est frais et marqué par le petit fruit rouge, que l'on retrouve en bouche. Vin frais et fruité, avec une finale poivrée.</i>	-	-	38,00 €
<b>SAINT EMILION AOC "Les Hauts de la Gaffelière" Maison Bertrand Ravache</b> <i>Un vin élégant, ample et puissant, aux tanins légèrement boisés. Le nez mêle des notes de cassis, vanille et d'épices, que l'on retrouve en note finale.</i>	-	-	44,00 €

### Les blancs



<b>" La cuvée DU GRAND CAFÉ "</b> <b>en partenariat avec le DOMAINE de CASTELNAU</b> <i>A l'image du Grand Café, cette cuvée 100 % Viognier est chaleureuse, gourmande avec un bel éclat. On y retrouve des notes d'abricots secs et de fleurs fraîches.</i>	<b>le verre 12,5 cl</b> 5,50 €	<b>75 cl</b> 30,00 €	
	<b>12,5 cl</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>ST-POURÇAIN NECTAR DES FÉES AOP Domaine Gardien</b> <i>Jaune brillant à reflets verts, ce qui présente un nez aux subtils arômes floraux. Souple et fruité</i>	4,50 €	-	21,00 €
<b>POUILLY FUMÉ AOP Cuvée Jules Blanchet</b> <i>Sauvignon blanc. De couleur jaune clair à reflets verts, son bouquet à la fois prononcé et délicat nous fait rappeler le goût de pierre à feu</i>	6,50 €	-	35,00 €
<b>PETIT CHABLIS AOP "Petit Chablis Vibrant" Domaine La Chablisienne</b> <i>Sa robe limpide et brillante révèle des arômes de fruits blancs mûrs. La dégustation est riche, complexe mais fraîche et persistante</i>	-	-	36,00 €

### Les rosés



<b>" La cuvée DU GRAND CAFÉ "</b> <b>en partenariat avec le DOMAINE de CASTELNAU</b> <i>Rosé frais et délicats arômes de fraises et notes de fruits blancs</i>	<b>le verre 12,5 cl</b> 5,00 €	<b>75 cl</b> 23,00 €	
	<b>12,5 cl</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>SAINT-POURÇAIN AOP Cuvée Isabelle Gardien</b> <i>Rose orangé aux reflets brillants, aux arômes légers et fruités</i>	5,00 €	-	21,00 €
<b>Côtes de Provence AOP "Cuvée du Golfe de St Tropez" Les Vignerons de Grimaud</b> <i>Le nez est charmeur, sur la fleur de genêt et la pêche blanche. Beaucoup de fraîcheur en bouche, avec une finale aux notes poivrées</i>	-	-	24,00 €





# LE GRAND CAFÉ

**H**ier, la jeune **Gabrielle Chanel** y poussait la chansonnette, **René Fallet** et son copain **Georges Brassens** passaient y boire un coup et **Fernand Raynaud** y avait ses habitudes.

**Créée en 1899** par un ancien garçon de café de Montluçon, la brasserie de style Art Nouveau a d'abord été fréquentée par les cavaliers du quartier Villars puis par les marchands de bestiaux et les notables de la ville.

**A partir de 1940**, une autre époque commence. Les sportifs, les professeurs, les artistes, les touristes, les étudiants et les motards, dont le nouveau propriétaire Emile Marcellot est président, se retrouvent dans un **Grand Jus** où le temps semble suspendu.

**Aujourd'hui**, les clients continuent de pousser la porte pour se laisser prendre par la magie du lieu et perdre leur regard dans les immenses miroirs qui reflètent à l'infini les mêmes moments de détente et de partage, sans cesse répétés.

Depuis 1998, la **famille Belin** veille sur l'âme de l'institution moulinoise. Inscrit à l'Inventaire supplémentaire des monuments historiques en 1978, le Grand Café a résisté aux assauts du temps. Le plafond peint par Auguste Sauroy, la grande verrière, le lustre « à la Versailles », le balcon en fer forgé et les entrelacs de stucs, témoins fastueux d'une époque, y ont gagné en charme.