

# 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) (nez puissant, sur la vanille poivrée, tabac blond, l'orange confite, dominé par des arômes de céréales)	
- AUMANCE, M' BALTHAZAR (distillerie HÉRISSON 03) (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)	
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 €
Ananas freeze 20cl (jus d'ananas, pulco citron, limonade, sirop de mûre) .....	5,00 €
Virgin Mojito 20cl (limonade, citron vert, menthe fraîche) .....	5,50 €
Crodino spritz 20cl .....	6,00 €

## 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 €
L'impérial 20cl (crémant, mandarine impériale, jus d'orange, sirop de cerise) .....	7,90 €
Americano maison 10cl .....	8,90 €

# Les Bières

## A LA PRESSION

La Grand Café 25 cl .....	3,90 €
Leffe (blonde d'abbaye) 25 cl .....	4,50 €

## LES BOUTEILLES

Leffe (brune d'abbaye) 33 cl 6,5° .....	4,50 €
Leffe Liefmans fruitesse 25 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 .....	4,00 €		6,50 €
San Pellegrino .....	4,00 €		6,50 €
Chateldon .....		7,00 €	

# Les sodas et jus de fruits

Coca Cola ou Coca Cola Zéro 33cl .....	4,00 €
Fuze tea 25cl .....	4,00 €
Orangina 25cl .....	4,00 €
Jus de fruits Granini 25cl .....	4,00 €
Perrier 33cl .....	4,00 €
Limonade 33cl .....	4,00 €

# Champagne

Champagne Martivey 75cl .....	39,50 €
<i>Charpenté et généreux, robe jaune et or</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  
HIVER  
2023  
2024



13,50€

**\*FORMULE SOLO**  
Plat du jour



18,50€

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

Bienvenue  
et bon  
appétit !

servis du lundi au vendredi midi  
hors jours fériés

# Menu tout compris

44,90 €

Au choix de la carte :  
apéritif avec ou sans alcool  
(crémant, crème de liqueur ou cocktail Le Grand Jus)

**entrée + plat + dessert**

+ boisson : vin Côte-du-Rhône rouge (37,5 cl) ou 1/2 San Pellegrino  
et café

Supplément Os à moelle (+5 €)  
(Hors planches)

## Les planches à partager

### Planche charcuterie

(coppa, rillettes maison, jambon IGP Capelin, andouille et artichauts marinés)

Pour 2 personnes

10.00 €

Pour 4 personnes

19.00 €

### Planche charcuterie fromage

(idem charcuterie + comté, saint-nectaire, bleu d'Auvergne)

Pour 2 personnes

12.00 €

Pour 4 personnes

23.00 €

## Les ENTRÉES

**Petit pot de rillettes maison et ses condiments**

7.50 €

**Longe d'os à moelle** gratinée à la chapelure aux herbes  
(15 minutes de cuisson)

12.90 €

**Velouté de butternut à la crème**

huile de noisettes et noisettes concassées

8.90 €

**Cuisses de grenouille en persillade x 6**

9.90 €

♥ **L'œuf cocotte** « de chez Romain Juge » au comté et ses mouillettes

9.90 €

**Œuf poché façon meurette**


8.90 €

**Saumon gravelax maison**



crème légère au citron, blinis cuits minute

9.90 €

# Les GRANDES ASSIETTES


 <b>Camembert d'Isigny rôti au four</b> (10 minutes de cuisson) <i>(jambon IGP Capelin, pommes de terre confites et salade)</i>	17.90 €
<b>Salade de chèvre chaud</b> <i>(crottins de chèvre du GAEC des tilleuls, marinés au miel, chips de jambon IGP Capelin, tomates cerises)</i>	17.90 €
<b>Saumon gravelax maison</b> <i>(crème légère au citron, blinis cuits minute)</i>	18.90 €
<b>Cuisse de grenouilles en persillade x 12</b>	18.90 €

# Les PLATS

<b>Pavé du boucher charolais</b> grenailles, sauce au choix <i>(poivre vert, bleu d'Auvergne, moutarde à l'ancienne, échalotes)</i>	18.50 €
<b>Tagliata de bœuf</b> pavé juste snacké, tranché, frites roquette, huile de truffes, pignons de pin, copeaux de Grana Padano	19.90 €
<b>Tartare de bœuf charolais</b> haché et préparé maison	17.90 €
- <b>Le classique</b> , préparé selon la recette traditionnelle, frites, salade	
- <b>L'aller-retour</b> : simplement grillé à la plancha sur chaque face, frites, salade	
 <b>Joue de bœuf mijotée comme un bourguignon</b>	18.90 €
<b>Tête de veau</b> sauce ravigote, légumes vapeur	17.50 €
<b>Rognons de veau</b> à la vigneronne	18.90 €
<b>Véritable andouillette AAAAA</b> juste grillée sauce moutarde à l'ancienne, frites	18.90 €
<b>Le vrai Fish and chip's</b> , sauce tartare	19.90 €
 <b>Gnocchis à la crème de truffes</b> , chips de Grana Padano	19.90 €

*Supplément Sauce 0,50 € / Garnitures 2,00 €*

# Les BURGERS

<b>Le burger d'Alex</b> <i>(haché de bœuf maison Charolais, comté, salade, lard grillé, oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne)</i>	17.90 €
<b>Le burger de Baptiste</b> <i>(haché de bœuf maison Charolais, coppa, cheddar, oignons rouges, roquette, sauce barbecue)</i>	17.90 €
 <b>Le burger de Jack'</b> <i>(galette de blé panée, tomate, roquette, cheddar, sauce barbecue)</i>	16.90 €

*Pour les plus gourmands, vous avez la possibilité de commander nos burgers en **version XL** (double haché de bœuf) + 4.00 €*

# Les DESSERTS

<b>Trilogie de fromages</b>	9.90 €
<b>La brioche perdue</b> glace vanille	8.50 €
<b>Vacherin du Grand Café</b> (meringue, glace vanille, crème chantilly, fruits rouges)	9.90 €
♥ <b>Souvenir d'enfance</b> (crème de marron, glace marron, glace vanille, crème chantilly)	8.90 €
<b>Crème brûlée</b> à la pistache	8.50 €
<b>La généreuse profiterole</b>	9.90 €
<b>Gaufre chaude</b> sauce chocolat Valrhona, crème chantilly	7.50 €
<b>Mi-cuit chocolat</b> Valrhona et glace vanille (7 minutes de cuisson)	7.90 €
<b>Baba bouchon</b> arrosé de rhum ambré et crème chantilly	8.50 €
<b>Café gourmand</b>	9.90 €
<b>Thé gourmand</b>	10.90 €

## Menu ENFANTS Jusqu'à 12 ans

9,90 €

Sirop à l'eau ou coca cola ou limonade  
(menthe ou grenadine)

Véritable haché de bœuf maison, frites  
ou Aiguillettes de poulet « crispy », frites

+

Sunday vanille caramel ou Petite gaufre

## 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 VINS



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

le verre de 12,5 cl **4,00 €** • le pot de 23 cl **7,00 €** • le pot de 46 cl **11,00 € 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>CÔTE ROANNAISE AOP Michel Desormière</b> <i>Note de fruits rouges, belle rondeur en bouche, belle structure, véritable reflet côtes roannaises.</i>	<b>12,5 cl</b> 5,00 €	<b>37,5 cl</b> -	<b>75 cl</b> 22,00 €
<b>SAINT-POURÇAIN AOP Cuvée des Grands jours</b> <i>Cuvée des grands jours, propriété Gardien Vin souple et gouleyant. Arômes de fruits rouges très mûrs.</i>	5,50 €	-	24,00 €
<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>	5,50 €	16,00 €	25,00 €
<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>	-	16,50 €	26,50 €
<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 Ménétoou 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 ÉMILION 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 €
<b>MARSANNAY AOC Domaine Huguenot</b> <i>Un vin riche et typique de la Côte de Nuits, ce Marsannay enclavé dans les grands crus vous ravira par sa puissance aromatique.</i>	-	-	49,00 €

### 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>SAINT-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>	<b>12,5 cl</b> 5,00 €	<b>37,5 cl</b> -	<b>75 cl</b> 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>" 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> 5,50 €	<b>75 cl</b> 23,00 €	
<b>SAINT-POURÇAIN AOP Cuvée Isabelle Gardien</b> <i>Rose orangé aux reflets brillants, aux arômes légers et fruités.</i>	<b>12,5 cl</b> 5,00 €	<b>37,5 cl</b> -	<b>75 cl</b> 22,00 €
<b>Côtes de Provence AOP "Cuvée Cœur de Rouet" 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.