



LE GRAND CAFÉ



MOULINS

DEPUIS 1899

Menu

Les Apéritifs

Pétillant et crème de cassis 10cl.....	4,50 €
Kir vin blanc 10cl.....	3,50 €
Kir royal 10cl.....	7,20 €
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 Hérisson03) 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 €
Mojito 20cl (limonade, citron vert, menthe fraîche).....	5,90 €
Ananas Freeze 20cl (jus d'ananas, limonade, pulco citron, sirop cerise).....	5,90 €
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 €
Impérial 20cl (jus d'orange, mandarine impériale, crémant, sirop de mûre).....	7,50 €
Americano maison 10cl.....	8,90 €

Les Bières

À 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 €
Liefmans fruitesse 25 cl 3,8°.....	4,50 €
Leffe 0 (33 cl).....	4,10 €
Desperados (33 cl).....	5,20 €

Les Eaux minérales

	50 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, il étonne par sa souplesse et son fruité</i>	
La coupe 10cl.....	7,00 €

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

servis du lundi au vendredi midi
hors jours fériés

FORMULE SOLO

PLAT DU JOUR



FORMULE DUO

PLAT DU JOUR
+
DESSERT DU JOUR



CARTE
HIVER
2024-25

*Bienvenue
et bon
appétit !*

Menu

TOUT COMPRIS

Au choix de la carte* :

APÉRITIF

crémant, crème de liqueur
ou cocktail Le grand jus (avec ou sans alcool)

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

BOISSON

vin Côtes-du-Rhône rouge (37,5 cl) ou 1/2 San Pellegrino

CAFÉ

*hors planches, os à moelle : supplément 5 €



Les planches à partager

Planche charcuterie

Pour 2 personnes 12,00 €

Pour 4 personnes 20,00 €

Planche charcuterie fromage

Pour 2 personnes 14,00 €

Pour 4 personnes 24,00 €

Les entrées

Longe d'os à moelle rôtie au gros sel de Guérande 12,90 €

(15 minutes de cuisson)

Velouté du moment 8,90 €

huile de noisettes et noisettes concassées

Les traditionnels escargots de Bourgogne x 6 9,90 €

♥ **L'œuf cocotte** au comté et ses mouillettes 9,90 €

Œuf poché façon meurette 8,90 €

Saumon mariné à l'aneth crème montée au citron 9,90 €

Tarte tatin à l'oignon rouge Glace moutarde à l'ancienne 10,90 €

Authentique jambon persillé de Bourgogne 8,90 €

Nous vous faisons partager nos coups de cœur de cette saison ♥

❖ Les grandes assiettes ❖


Camembert rôti au four (15 minutes de cuisson) 18,90 € (jambon de pays, pommes de terre confites et salade)
Salade de chèvre chaud 17,90 € (crottins de chèvre du GAEC des Tilleuls, marinés au miel de St-Menoux, lard grillé, tomates cerises)
Assiette norvégienne 19,90 € (saumon mariné, crème montée au citron, pommes de terre confites, salade)

❖ Les plats ❖

Cœur de rumsteack charolais frites, sauce au choix 21,90 € (poivre vert, bleu d'Auvergne, moutarde à l'ancienne, échalotes)
Tagliata de bœuf pièce de bœuf juste snackée et tranchée, roquette, 20,90 € huile de truffes et pignons de pin, copeaux de Grana Padano, frites
Tartare de bœuf charolais haché et préparé maison 18,50 € <ul style="list-style-type: none">• Le classique, préparé selon la recette traditionnelle, frites, salade• L'aller-retour simplement grillé à la plancha sur chaque face, frites, salade
♥ Joue de bœuf mijotée, comme un bourguignon 19,90 €
Tête de veau sauce ravigote, légumes vapeur 17,90 €
Rognons de veau à la vigneronne 18,90 €
Véritable andouillette AAAAA juste grillée, 18,90 € sauce moutarde à l'ancienne, frites
Cabillaud en croûte de noisettes, purée de patates douces 19,90 €
 Gnocchis à la crème de truffes , chips de Grana Padano 19,90 €

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

❖ Les burgers ❖

Le burger d'Alex 18,50 € (haché de bœuf maison Charolais, comté, salade, lard grillé, oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne)
Le burger de Baptiste 18,50 € (haché de bœuf maison Charolais, bacon, cheddar, oignons rouges, salade, sauce barbecue)
 Le burger de Jack' 17,90 € (galette de blé panée, tomate, salade, cheddar, sauce barbecue)
Pour les plus gourmands, vous avez la possibilité de commander nos burgers en version XL (double haché de bœuf) + 4,00 €

Notre carte est susceptible d'évoluer au fil des saisons

Les desserts

Trilogie de fromages	9,90 €
La brioche perdue glace vanille, nappage caramel	10,90 €
Vacherin du Grand Café	9,90 €
<i>(meringue, glace vanille, crème chantilly, fruits rouges)</i>	
♥ Souvenir d'enfance	8,90 €
<i>(crème de marrons, glace marron, glace vanille, crème chantilly)</i>	
Crème brûlée à la cassonade	8,50 €
La coupe Colonel <i>(sorbet citron + vodka)</i>	8,50 €
La coupe Impériale <i>(sorbet mandarine + mandarine impériale)</i>	8,50 €
Gaufre chaude sauce chocolat Valrhona, crème chantilly	7,50 €
Mi-cuit chocolat Valrhona et glace vanille <i>(7 minutes de cuisson)</i>	9,90 €
Baba bouchon arrosé de rhum ambré et crème chantilly.....	8,50 €
Café gourmand	9,90 €
Thé gourmand	10,90 €

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

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 locaux ».

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, rosé ou blanc

LES ROUGES

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
♥ « La cuvée DU GRAND CAFÉ » en partenariat avec le DOMAINE GARDIEN à Besson.....	5,50 €	-	30,00 €
<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. Domaine Gardien, certifié Haute Valeur Environnementale</i>			
CÔTE ROANNAISE AOP Michel Desormière	5,00 €	-	22,50 €
<i>Note de fruits rouges, belle rondeur en bouche, belle structure, véritable reflet côtes roannaises..</i>			
SAINT-POURÇAIN AOP Cuvée des Grands jours.....	5,50 €	-	24,00 €
<i>Cuvée des grands jours, propriété Gardien Vin souple et gouleyant. Arômes de fruits rouges très mûrs.</i>			
CÔTES-DU-RHÔNE AOC « Les Fouquières » Domaine Skalli.....	5,50 €	16,00 €	26,50 €
<i>Son nez de fruits mûrs écrasés et sa robe rouge rubis lui donnent une structure veloutée très agréable.</i>			
SAUMUR CHAMPIGNY AOC « Les Longes » Cave de Saumur	-	16,50 €	26,50 €
<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>			
PIC ST LOUP AOP « Galabert » Domaine Les vigneron du Pic.....	-	-	28,50 €
<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>			
BROUILLY AOC Domaine Tavian.....	-	-	29,00 €
<i>Belle bouche ronde, souple et fruitée pour ce pur Gamay. Vin polyvalent, il accompagnera toutes les étapes de votre repas.</i>			
46 MENETOU SALON AOC « Les Demoiselles » Domaine Fleuriet Frères.....	-	-	36,00 €
<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>			
SAINT JOSEPH AOC « Les Fagottes » Cave Saint Désirat	-	-	38,00 €
<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>			
SAINT ÉMILION AOC « Les Hauts de la Gaffelière » Maison Bertrand Ravache	-	-	44,00 €
<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>			
MARSANNAY AOC Domaine Huguenot.....	-	-	49,00 €
<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>			

LES BLANCS

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
♥ « La cuvée DU GRAND CAFÉ » en partenariat avec le DOMAINE de CASTELNAU.....	5,50 €	-	30,00 €
<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>			
SAINT-POURÇAIN NECTAR DES FÉES AOP Domaine Gardien.....	5,00 €	-	22,00 €
<i>Jaune brillant à reflets verts, ce qui présente un nez aux subtils arômes floraux. Souple et fruité.</i>			
POUILLY FUMÉ AOP Cuvée Gilles Blanchet.....	6,50 €	-	35,00 €
<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>			

LES ROSÉS

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
♥ « La cuvée DU GRAND CAFÉ » en partenariat avec le DOMAINE de CASTELNAU.....	5,50 €	-	24,00 €
<i>Rosé frais et délicats arômes de fraises et notes de fruits blancs</i>			
SAINT-POURÇAIN AOP Cuvée Isabelle Gardien.....	5,00 €	-	23,00 €
<i>Rose orangé aux reflets brillants, aux arômes légers et fruités.</i>			
Côtes de Provence AOP « Cuvée Cœur de Rouet » Les Vignerons de Grimaud.....	5,80 €	-	25,00 €
<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>			



DEPUIS 1899

Histoire...

Hier, la jeune Gabrielle Chanel y poussait la chansonnette 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.

À partir de 1940, une autre époque commence. Les sportifs, les professeurs, les artistes, les touristes, les étudiants et les motards, dont le nouveau propriétaire Émile 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.

