



DEPUIS 1899

Menu



Suivez-nous
sur Instagram



Les Apéritifs

Crémant de Bourgogne et crème de cassis 10 cl	5,50 €
Kir vin blanc 10 cl	4,50 €
Kir royal 10 cl	9,00 €
Le Whisky 4 cl	8,50 €
Les Whiskys supérieurs 4 cl	9,90 €
• 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 3 cl	4,20 €
Martini rouge ou blanc 5 cl	5,00 €
Suze 5 cl	4,50 €

Les Cocktails

SANS ALCOOL

Le "grand jus" 20 cl (jus d'orange, jus d'ananas, grenadine)	7,00 €
Ananas Freeze 20 cl (jus d'ananas, limonade, pulco citron, sirop cerise)	7,00 €
Virgin mojito 20 cl (limonade, citron vert, menthe fraîche)	7,00 €
Virgin pink 20 cl (jus de goyave, limonade, purée de framboise)	7,00 €
Le crodino spritz 20 cl	7,00 €
Le virgin piña colada 20 cl jus d'ananas, lait de coco, purée de coco)	7,00 €

AVEC ALCOOL

Le "grand jus" 20 cl (rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine)	9,90 €
Le Spritz 20 cl (Aperol, prosecco, eau gazeuse)	9,90 €
Le Spritz St Germain 20 cl (fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron)	9,90 €
Le Mojito 20 cl (rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre)	9,90 €
L'impérial 20 cl (jus d'orange, mandarine impériale, crémant, sirop de mûre)	9,90 €
L'Americano maison 10 cl (Martini rouge, Campari, gin, Nouilly Prat, eau gazeuse, orange, citron)	9,90 €
La piña colada 20 cl rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco, purée de coco)	9,90 €

Les Bières

À LA PRESSION

La Grand Café 25 cl (bière blonde légère et désaltérante)	4,00 €
Leffe (blonde d'abbaye) 25 cl	4,50 €

LES BOUTEILLES

Bières du Sancy

(fruits rouges, verveine, châtaigne, Noël, IPA, brune) 33 cl 6,5°	5,50 €
Liefmans fruitesse 25 cl 3,8°	4,50 €
Leffe 0 (33 cl)	4,10 €
Desperados (33 cl)	5,50 €

Les Eaux minérales

	50 cl	75 cl	100 cl
Vittel	5,00 €		7,20 €
San Pellegrino	5,50 €		7,20 €
Châteldon 75 cl		7,50 €	

Les sodas et jus de fruits

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro 33 cl	4,50 €
Fuze tea 25 cl	4,50 €
Orangina 25 cl	4,50 €
Jus de fruits Granini 25 cl	4,50 €
Perrier 33 cl	4,50 €
Limonade 33 cl	4,50 €

Champagne

Champagne Martivey 75 cl	45,00 €
Charpenté et généreux, il étonne par sa souplesse et son fruité	
La coupe 10 cl	7,90 €

Les plaisirs des gourmets

Liqueurs et alcools 4 cl	7,20 €
Rhum supérieur 4 cl, QUOR'HUM 12 ans d'âge (solera)	8,50 €
Irish Coffee	9,50 €
Café - Décaféiné FLORIO (maison RICHARD)	2,00 €
Thé - Infusion (maison RICHARD)	4,00 €

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
2025

*Bienvenue
et bon
appétit !*



Les planches à partager

Planche charcuterie

Pour 2 personnes	12,00 €
Pour 4 personnes	20,00 €



Les entrées

♥ **Longe d'os à moelle** rôtie au gros sel de Guérande 14,90 €
(15 minutes de cuisson)

♥ **Oeuf parfait de chez Romain JUGE**
crème forestière, huile de truffes et copeaux de parmesan 10,90 €

Oeuf cocotte de chez Romain JUGE
au St Nectaire et ses mouillettes dorées 9,90 €

Petite salade de chèvre chaud
du GAEC des Tilleuls et miel de St Menoux 10,90 €

Salade lyonnaise salade frisée, gros dés de poitrine fumée déglacés
au vinaigre de xérès, croûtons à l'ail, œuf poché 10,90 €

Les traditionnels escargots de bourgogne 9,90 €
beurre persillé servis par 6

Nous vous faisons partager nos coups de cœur de cette saison



Les grandes salades

Grande salade de chèvre chaud

de la Gaec des Tilleuls et miel de St Menoux 19,90 €

Grande salade lyonnaise

salade frisée, dés de poitrine fumée, croûtons à l'ail, œuf poché 19,90 €

♥ **Camembert du calvados** 20,90 €

au lait cru rôti dans nos fours, jambon de pays et salade

Les plats

Filet de bœuf sauce aux morilles, gratin dauphinois maison 28,50 €

Tartare de bœuf charolais haché et préparé maison 19,90 €

• **Le classique**, préparé selon la recette traditionnelle,
frites, salade

• **L'aller-retour** simplement grillé à la plancha sur chaque face,
frites, salade

Cocotte de joue de bœuf mijotée « comme un bourguignon » 19,90 €

♥ **Véritable andouillette AAAAA** juste grillée, 20,90 €
sauce graines de moutarde de Charroux, frites

Tête de veau sauce gribiche 19,90 €

Rognons de veau à la graine de moutarde de Charroux, purée maison 21,90 €

Noix de Saint-Jacques 25,90 €

juste snackées, crème de safran et risotto crémeux

♥ **Aile de raie aux câpres** et beurre noisette, pommes vapeur 22,90 €

🌱 **Gnocchis à la crème et copeaux de truffes** 19,90 €
chips de Grana Padanos

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

Les burgers

Le burger d'Alex 18,90 €

(haché de bœuf maison Charolais, Saint-Nectaire, salade, lard grillé,
oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne)

Le burger de Baptiste 18,90 €

(haché de bœuf maison Charolais, bacon, cheddar, oignons rouges,
salade, sauce barbecue)

🌱 **Tous nos burgers peuvent être déclinés en version « Veggie »** 18,90 €

Pour les plus gourmands, vous avez la possibilité de commander
nos burgers en **version XL** (double haché de bœuf) + 5,00 €

Notre carte est susceptible d'évoluer au fil des saisons

Les desserts

LE ST MARCELLIN de la mère RICHARD	9,90 €
Véritable baba bouchon	9,90 €
arrosé de rhum ambré et crème chantilly	
♥ Notre généreuse brioche perdue faite maison	11,90 €
glace vanille artisanale Maison Antolin, nappage caramel beurre salé	
La fameuse profiterole du Grand café	11,90 €
Traditionnelle crème brûlée à la cassonade	8,90 €
Gaufre chaude sauce chocolat 70 % Valrhona, crème chantilly	8,50 €
Cœur de chocolat	
maison Valrhona, glace vanille artisanale Maison Antolin	9,90 €
Souvenir de notre enfance	
Crème de marrons maison Faugier onctueuse et savoureuse, glace vanille et glace marron artisanales Maison Antolin et crème chantilly	
Café gourmand	9,90 €
Café « Florio » de la Maison Richard et ses 4 douceurs sucrées	
Thé gourmand	11,90 €
Thé bio « La route des comptoirs » au choix et ses 4 douceurs sucrées +1 € pour les thés spéciaux	

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

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

Sunday vanille caramel
ou Petite gaufre au sucre et chantilly



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 **5,00 €** • le pot de 23 cl **9,00 €** • le pot de 46 cl **13,00 €** 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.....	6,50 €	-	32,00 €
<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	6,00 €	-	24,50 €
<i>Note de fruits rouges, belle rondeur en bouche, belle structure, véritable reflet côtes roannaises.</i>			
SAINT-POURÇAIN AOP Cuvée des Grands jours.....	6,00 €	-	26,00 €
<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.....	6,50 €	18,00 €	28,50 €
<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	-	18,00 €	28,50 €
<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.....	-	-	31,00 €
<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.....	-	-	32,00 €
<i>Belle bouche ronde, souple et fruitée pour ce pur Gamay. Vin polyvalent, il accompagnera toutes les étapes de votre repas.</i>			
AB MENETOU-SALON AOC « Les Demoiselles » Domaine Fleuriet Frères.....	-	-	36,00 €
<i>D'une belle robe rubis, ce Menetou 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.....	-	-	39,00 €
<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.....	-	-	47,00 €
<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.....	6,50 €	-	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.....	6,00 €	-	24,50 €
<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.....	7,00 €	-	36,00 €
<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>			
CÔTES DE GASCOGNE Domaine Laffitte.....	7,20 €	-	38,00 €
<i>Vin moelleux fruité.</i>			

LES ROSÉS

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
♥ « La cuvée DU GRAND CAFÉ » en partenariat avec le DOMAINE de CASTELNAU.....	6,00 €	-	25,00 €
<i>Rosé frais et délicats arômes de fraises et notes de fruits blancs</i>			
SAINT-POURÇAIN AOP Cuvée Isabelle Gardien.....	6,00 €	-	24,00 €
<i>Rosé orangé aux reflets brillants, aux arômes légers et fruités.</i>			
Côtes de Provence AOP « Cuvée Cœur de Rouet » Les Vignerons de Grimaud.....	6,50 €	-	27,00 €
<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 passait 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.

