



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 €
Virgin mojito 20 cl (limonade, citron vert, menthe fraîche)	7,00 €
Virgin pink 20 cl (jus de goyave, limonade, purée de framboise)	7,00 €
L'ananas freeze 20 cl (jus d'ananas, limonade, Pulco citron, sirop de cerise)	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 €
---	--------

LES BOUTEILLES

Leffe 0 (33 cl)	4,10 €
Desperados (33 cl)	5,50 €
Bière artisanale bouronnaise (33 cl) - Brasserie du Père Saint 'Oy	5,90 €
Bière à l'ancienne et haute fermentation (La Moniale, La Lupuline (IPA), La Blanche, La Brune, L'Ambrée)	

Les Eaux minérales

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

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
ÉTÉ
2026

*Bienvenue
et bon
appétit !*

Les entrées

Planche charcuterie	
<i>Pour 2 personnes</i>	12,00 €
<i>Pour 4 personnes</i>	22,00 €
Oeuf cocotte au St Nectaire	10,50 €
Petite salade lyonnaise	9,90 €
Petite salade de chèvre chaud	10,90 €
♥ Ceviche de dorade au citron vert et coriandre	12,90 €
Bol fraîcheur	8,90 €
<i>roquette, tomates cerises colorées, billes de mozzarella, pesto vert</i>	

Nous vous faisons partager nos coups de cœur de cette saison

Les grandes salades

Salade César	19,90 €
<i>(filet de poulet label rouge d'Auvergne, copeaux de Grana Padano, œufs, tomates, croûtons et sauce césar)</i>	
Salade de chèvre chaud	18,90 €
<i>(crottins de chèvre du GAEC des Tilleuls marinés au miel de St-Menoux, lard grillé, tomates cerises)</i>	
Avocado Toast	22,90 €
<i>(toast de pain de campagne, crème cheese, oeuf poché, avocat tranché, saumon fumé)</i>	
Grande salade lyonnaise	19,90 €
<i>(salade frisée, gros dés de poitrine fumée déglacés au vinaigre de xérès, croûtons à l'ail, œuf poché)</i>	
♥ Salade italienne	22,90 €
<i>(mêlée de salade, roquette, burrata crémeuse, charcuterie italienne)</i>	
Poke Bowl	20,90 €
<i>(mêlée de salade, avocat, concombre, saumon fumé, chou rouge, mangue, tomates cerises, sauce poke)</i>	
<i>Version Veggie</i>	19,00 €

Les plats

Tartare de bœuf charolais haché et préparé maison	20,90 €
• Le classique , préparé selon la recette traditionnelle, frites, salade	
• L'aller-retour simplement grillé à la plancha sur chaque face, frites, salade	
Tagliata de bœuf pièce de bœuf juste snackée et tranchée, roquette, huile de truffes et pignons de pin, copeaux de Grana Padano, frites	22,90 €
Canon d'onglet à l'échalotte	24,90 €
Filet de bœuf sauce au bleu d'Auvergne	27,90 €
♥ Grand carpaccio viande de bœuf tranchée, pesto, copeaux de Grana Padano, pignons de pin, roquette, frites	21,90 €
Véritable andouillette AAAAA juste grillée, sauce moutarde à l'ancienne, frites	21,90 €
Filet de dorade grillé sur peau au thym et citron, sauce vierge	25,90 €
Tête de veau sauce gribiche	20,90 €
🌱 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 <i>(haché de bœuf maison Charolais, Saint-Nectaire, salade, lard grillé, oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne)</i>	19,90 €
Le burger de Baptiste	19,90 €
<i>(haché de bœuf maison Charolais, bacon, cheddar, oignons rouges, salade, sauce barbecue)</i>	
🌱 <i>Tous nos burgers peuvent être déclinés en version « Veggie »</i>	19,90 €
<i>Pour les plus gourmands, vous avez la possibilité de commander nos burgers en version XL (double haché de bœuf)</i>	+ 5,00 €

Notre carte est susceptible d'évoluer au fil des saisons

Les desserts

Cœur coulant chocolat glace vanille (7 minutes de cuisson).....	9,90 €
Gaufre chaude sauce chocolat 70 %, crème chantilly.....	8,50 €
Traditionnelle crème brûlée à la cassonade	8,90 €
♥ Pavlova aux fruits rouges (meringue, crème chantilly)	9,90 €
Véritable baba bouchon	9,90 €
arrosé de rhum ambré et crème chantilly	
Coupe Retour du verger	7,90 €
(3 boules sorbets : pêche de vigne, cassis intense, douceur de cerises)	
Coupe Dame blanche	9,90 €
(glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	
Carpaccio d'ananas, sorbet à la mangue, tuile aux amandes ..	9,90 €
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	

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..... <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>	6,50 €	-	32,00 €
CÔTE ROANNAISE AOP Michel Desormière <i>Note de fruits rouges, belle rondeur en bouche, belle structure, véritable reflet côtes roannaises.</i>	5,50 €	-	24,50 €
SAINT-POURÇAIN AOP Cuvée des Grands jours <i>Cuvée des grands jours, propriété Gardien Vin souple et gouleyant. Arômes de fruits rouges très mûrs.</i>	6,00 €	-	26,00 €
CÔTES-DU-RHÔNE AOC « Les Fouquières » Domaine Skalli <i>Son nez de fruits mûrs écrasés et sa robe rouge rubis lui donnent une structure veloutée très agréable.</i>	6,50 €	18,00 €	28,50 €
SAUMUR CHAMPIGNY AOC « Les Longes » Cave de Saumur <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>	-	18,00 €	28,50 €
PIC ST LOUP AOP « Galabert » Domaine Les vigneron du Pic <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>	-	-	31,00 €
BROUILLY AOC Domaine Tavian <i>Belle bouche ronde, souple et fruitée pour ce pur Gamay. Vin polyvalent, il accompagnera toutes les étapes de votre repas.</i>	-	-	32,00 €
4E MENETOU-SALON AOC « Les Demoiselles » Domaine Fleuriet Frères <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>	-	-	36,00 €
SAINT JOSEPH AOC « Les Fagottes » Cave Saint-Désirat <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>	-	-	39,00 €
SAINT-ÉMILION AOC « Les Hauts de la Gaffelière » Maison Bertrand Ravache <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>	-	-	47,00 €
MARSANNAY AOC Domaine Huguenot <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

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
♥ « La cuvée DU GRAND CAFÉ » en partenariat avec le DOMAINE de CASTELNAU..... <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>	6,50 €	-	30,00 €
SAINT-POURÇAIN NECTAR DES FÉES AOP Domaine Gardien <i>Jaune brillant à reflets verts, ce qui présente un nez aux subtils arômes floraux. Souple et fruité.</i>	5,50 €	-	24,50 €
POUILLY FUMÉ AOP Cuvée Gilles Blanchet <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>	7,00 €	-	36,00 €
CÔTES DE GASCOGNE Domaine Lafitte <i>Vin moelleux fruité.</i>	7,20 €	-	38,00 €
♥ CHARDONNAY VIOGNIER Domaine de HONDRAT IGP Pays d'oc <i>Robe jaune très pale, belle brillance. Nez floral (violette et acacia) et fruité (clémentine et pêche)</i>	7,00 €	-	34,50 €

LES ROSÉS

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
♥ « La cuvée DU GRAND CAFÉ » en partenariat avec le DOMAINE de CASTELNAU..... <i>Rosé frais et délicats arômes de fraises et notes de fruits blancs</i>	6,00 €	-	25,00 €
SAINT-POURÇAIN AOP Cuvée Isabelle Gardien <i>Rosé orangé aux reflets brillants, aux arômes légers et fruités.</i>	6,00 €	-	24,00 €
♥ ELLE ET LUI, Domaine de HONDRAT AOC Languedoc <i>Couleur très pale, reflets argentés, nez fin de petits fruits blancs et mandarine, fraîcheur finale soutenue par des notes de zeste d'agrumes</i>	6,50 €	-	29,50 €



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.

