

LE FACTEUR

Chez nous, chaque ingrédient est méticuleusement épluché, taillé et coupé à la main, pour des plats authentiquement maison.

NOS ENTRÉES

- Œufs durs mayonnaise 5,00 €
- Cromesquis au chorizo et chèvre 8,90 €
- Carpaccio de boeuf avec sa marinade « Basque » et ses copeaux de Brebis 10,50 €

À PARTAGER OU PAS !

- Planche de charcuterie fine 18 €
(assortiment de charcuterie italienne, française et espagnole)

NOS SALADES & BOWLS

- La César** 17,20 €
Salade, tomates, oignons rouges, croûtons, poulet, copeaux de parmesan, sauce César
- La Panzanella au chèvre** 17 €
Mâche, tomates multicolores, croûtons, basilic, oignons rouges, palets de chèvre chaud « maison », olives
- La Parisienne** 17 €
Salade, tomates, champignons de Paris frais, emmental, jambon blanc, oeuf dur, mayonnaise

MENU ENFANT 10 €
Servi jusqu'à 12 ans inclus
Cheese Burger ou Nuggets de Poulet + frites
+ 1 boisson au choix (verre de coca ou diabolo ou Ice Tea ou Sirop à l'eau)
+ 1 boule de glace ou 1 crêpe

NOS PLATS

- Fish and chips maison avec sa magnifique sauce 16,90 €
- La Poutine de Sud Ouest (magret de canard, piment d'Espelette, Brebis) 19,90 €
- Aiguillettes de Poulet à la normande 17,90 €
- Brochettes de Gambas TIKKA masala et son risotto de Quinoa 19 €
- Onglet de Boeuf (230gr cru) à l'échalote 19 €
- Ravioles à la crème de champignons, huile de truffes et pancetta snackées 19,10 €
- Andouillette grillée et sa crème de moutarde à l'ancienne 16 €
- Nouilles sautées aux petits légumes et son poulet « pop corn » 17,90 €

NOS BURGERS

- Burger du Facteur** 17 €
Bun's triangle feuilleté ou bretzel, steak haché (150gr cru), crudités, cheddar, sauce qui va bien !*
- Croq'burger Basque** 18,80 €
Bun's croq toasté, steak haché 150gr, oignons rouges, poivrons grillés, tomme de brebis, chorizo, mayonnaise au piment d'Espelette

Option pour nos burgers :

- *Supplément double steak haché +4,00 €
- Supplément crème cheddar sur les frites +1,00 €

TESTEZ « OPTION VEGGIE » POSSIBLE SUR TOUS LES BURGERS

NOS DESSERTS

- Duo de 1/2 Crottins de chèvre de la Ferme « Les Ganaches » d'Ivoy le Pré 7 €
- Café Gourmand (3 mini-desserts maison) 7,50 €
(Option thé +1€)
- Crème Brûlée « maison » 7,50 €
- Mousse au chocolat aux éclats de « Daim » 7 €
- Ile Flottante avec sa crème anglaise et son coulis caramel 7 €
- Tarte aux pommes façon Tatin sur croissant, coulis de caramel et sa glace vanille 8 €
- Crêpe au sucre (2 €) ou Nutella (3 €)

LES MENUS

MENU EXPRESS

Servi uniquement du lundi au samedi au déjeuner, suivant la limite des stocks disponibles et hors jours fériés

- Plat du Jour 10,90 €
- Plat du Jour + Café Gourmand 16,90 €
(Option thé +1€)
- Formule complète 18,90 €
Œuf dur mayonnaise + plat du jour + café gourmand (Option thé +1€)

EAUX À TABLE

- Perrier fines bulles : ½ litre 3,80€ / Le litre 5,60€
- Vittel : ½ litre 3,80€ / Le litre 5,60€
- San Pellegrino : Le litre 5,90€

BOISSONS

BIÈRES PRESSION	25cl	33cl	50cl
Pelforth blonde	3,60€	4,70€	7,20€
Ciney blonde d'abbaye belge	4,60€	6,00€	9,10€
Blanche <i>Disponible de juin à septembre</i>	4,40€	5,80€	8,80€
Panaché	3,50€	4,60€	7,00€
Monaco ou demi sirop Monin	3,90€	5,10€	7,80€
Picon bière	4,20€	5,50€	8,40€

DEMANDEZ LA BIÈRE DU MOMENT !

BIÈRES BOUTEILLE

Heineken 00 sans alcool	4,80€
Pelforth Brune	5,50€
Edelweiss blanche	5,80€
Desperados	5,50€
Virgin Desperados	5,00€
Kwak	6,80€
Witte Mort subite	6,50€
Kriek Mort subite	6,50€
IPA	7,00€
Cidre	4,20€

VINS BLANCS	12cl	25cl	50cl	75cl
Sancerre AOC Tissier	5,30€	12,00€	24,00€	36,00€
Menetou-salon AOC Bourgeois	4,30€	9,20€	18,00€	27,00€
Uby n°4 moelleux	4,00€	8,90€	18,00€	26,00€
Élia Côtes de Gascognes	4,00€	8,90€	18,00€	26,00€
La petite Perrière (sauvignon)	4,00€	8,90€	18,00€	25,00€

VINS ROUGES	12cl	25cl	50cl	75cl
Vins du mois	4,00€	8,90€	18,00€	26,00€
Bordeaux, selon arrivage	4,80€	10,00€	20,00€	30,00€
Menetou-salon AOC Bourgeois	4,40€	9,50€	18,50€	27,00€
Sancerre AOC Tissier	5,50€	13,00€	25,00€	37,00€
Reuilly AOC Charpentier	4,20€	9,20€	18,10€	26,50€
La petite Perrière (pinot noir)	4,00€	8,90€	18,00€	25,00€

VINS ROSÉS	12cl	25cl	50cl	75cl
Reuilly Gris Charpentier	4,10€	9,00€	18,00€	26,00€
Grain d'amour vin doux	4,00€	8,90€	18,00€	26,00€
La petite Perrière Rosé de Loire	4,00€	8,90€	18,00€	25,00€

BOISSONS SOFT	Prix
Coca-cola (33cl)	3,70 €
Coca-cola zéro (33cl)	3,70 €
Coca-cola Cherry (33cl)	3,70 €
Fanta Orange (25cl)	3,70 €
Sprite (25cl)	3,70 €
Fuzetea (25cl)	3,80 €
Tropico (25cl)	3,80 €
Monster (25cl)	4,20 €
Sirop Monin ou Pulco à l'eau	2,40 €
Limonade (25cl)	3,20 €
Diabolo avec les sirops Monin	3,50 €
Orangina	3,80 €
Schweppes Tonic ou Agrum'	3,90 €
Perrier (33cl)	3,50 €
Fruit pressé orange ou citron	5,00 €
Jus de Fruits PAGO	3,70 €
Pago POP	4,20 €
Lait avec sirops Monin	3,30 €
Supplément sirop	0,30 €

Sirops Monin
Menthe verte, mojito mint, brownie, fraise, piña colada, cerise, grenadine, saveur rhum, menthe glaciale, pêche, sangria mix, glasco, violette, Falernum, framboise, pamplemousse rose, pop-corn, kiwi, citron, vanille, coco, orgeat, caramel

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	1,50 €
Café allongé	1,70 €
Café noisette	1,70 €
Grand café	2,90 €
Décaféiné	1,70 €
Décaféiné allongé	1,80 €
Grand décaféiné	3,30 €
Café crème	2,80 €
Grand café crème	3,30 €
Décaféiné crème	3,00 €
Chocolat chaud	2,90 €
Grand chocolat chaud	3,50 €
Lait chaud	3,00 €
Café Frappé	4,00 €
Café ou chocolat viennois	4,60 €
Latte macchiato	4,00 €
<i>Vanille, popcorn, noisette, caramel, brownie</i>	
Irish coffee	7,00 €
Vin chaud	3,90 €
Thé nature	2,90 €
Thé au lait	3,10 €
Thé ou infusion Damman	3,20 €
Grog	4,50 €
Cappuccino	3,30 €
Décappuccino	3,50 €
Café aromatisé	1,80 €
Café Affogato 1 boule vanille, expresso	4,00 €

Nous vous informons que les chèques ne sont pas acceptés dans l'établissement. Merci de votre compréhension.

WWW.RESTAURANT-LEFACTEUR-BOURGES.COM

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK ET INSTAGRAM

@LEFACTEURBOURGES