Bienvenue au Café des Chats

Nos chats sont ici chez eux, vous êtes entrés dans la maison des chats, ainsi quand ils vaquent à leurs occupations quotidiennes il ne faut surtout pas les déranger.

Ne jamais réveiller ni caresser un chat qui dort.

Nos chats suivent un régime alimentaire félin équilibré qui convient à leur nature et à leur degré d'activité, il ne faut donc pas leur donner à manger, ni à boire, ni les laisser manger dans votre assiette. Certains aliments très bons pour nous peuvent être toxiques pour eux.

Il est totalement interdit de nourrir un chat.

Nos chats sont très sollicités donc pour qu'ils restent bien dans leurs pattes et que leurs câlins soient toujours volontaires et agréables, il ne faut jamais forcer un chat à venir ou à rester sur vos genoux ou dans vos bras.

Nos chats sont chez eux : il ne faut les forcer à rien, et ne pas les porter.

Nos chats sont beaux et prendre une photographie d'eux est un acte encouragé mais pour le respect de l'ambiance du café, des autres clients et de la rétine fragile des chats :

Les photographies sont les bienvenues mais sans flash.

Nos chats sont attirants notamment pour les enfants qui doivent apprendre à maîtriser leur relation avec eux, c'est pourquoi les enfants (de moins de 12 ans) doivent être sous étroite surveillance, ne doivent pas circuler dans le café et doivent être toujours à table avec leurs parents. Leur interaction avec un chat doit être douce, ainsi :

Les enfants sont sous la responsabilité de leurs parents et doivent être en permanence à leurs côtés.

Merci !

Boissons chaudes

Thés « Dammann Frères »

5

Sencha Fukuyu Thé vert du Japon

Earl Grey Yin Zhen Thé noir parfumé à la bergamote

Touareg Thé vert Gunpowder parfumé à la menthe

4 Fruits Rouges Mélange de thés noirs, parfumés à la cerise, fraise, framboise et groseille

Miss Dammann Thé vert parfumé au gingembre, citron et fruits de la passion

Tisane du Berger Tisane tilleul, verveine, citronnelle, menthe et fleur d'oranger

Cederberg Rooibos, infusion à faible teneur en tanin, exempte de caféine

Les Chocolats Chauds et Cafés

Chocolat chaud maison

5

Café Nespresso (expresso, long ou décaféiné)

3

Café au lait

4

Cappuccino

4,5

Supplément lait

0,5

Supplément chantilly maison

1

Boissons fraîches

Thé glacé maison (mélange très frais d'hibiscus, pêche et abricot) (25 cl)	4
Jus d'oranges pressées (25 cl)	5
San Pellegrino / Vittel (50 cl)	4,5
San Pellegrino / Vittel (1l)	7
Coca-Cola (Classique ou Zéro) (33 cl)	4,5
Orangina (25 cl)	
Limonade Elixia (33 cl)	5
Sirops : grenadine, menthe, violette, citron	

Les gourmands

Servis avec 3 mini-desserts
amoureusement faits maison

Chocolat chaud gourmand	10
Thé gourmand (voir notre sélection ci-contre)	10
Café gourmand	8
Cappucino gourmand	9,5
Boisson fraîche gourmande	10

Les plats sont tous « faits maison » et sont donc élaborés sur place à partir de produits bruts.
Prix toutes taxes et service compris.

Nos entrées

Guacamole et tortillas	5
Brochettes de tomates cerise et mozzarella	6

Nos plats totalement faits maison

accompagnés de mesclun, huile d'olive, vinaigre balsamique.

Lasagnes à la provencale : lasagnes, aubergines, courgettes, poivrons, oignons rouges, tomates, herbes de provence	14
Pavé de boeuf , coeur de rumsteak (160g), sauce poivre ou roquefort, servi avec des pommes de terre sautées	17
Croque-monsieur à l'ancienne : jambon blanc cuit au torchon, pain Poilâne, béchamel, fromage	13
Tarte aux tomates , fromage de chèvre et touche de miel	13
Hamburger : pain bio, Rumsteak haché maison, sauce burger, tomates, oignons, cornichons, servi avec des pommes de terre sautées	16
Végéburger : pain bio, galette de pois chiches, sauce burger, tomates, oignons, cornichons, servi avec des pommes de terre sautées	14

Suppléments (en accompagnement d'un plat uniquement)
Bacon grillé +1€ Cheddar +1.5€ Pommes de terre sautées +4€

Nos plats totalement faits maison

Salade de chèvre chaud : mélange de salades, tomates, oignons rouges, crottin de chèvre chaud avec une touche de miel sur tranche de pain Poilâne, amandes effilées, huile d'olive, vinaigre balsamique	14
Salade Italienne : mélange de salades, jambon cru, tomates, tomates séchées, mozzarella, parmesan, pesto, huile d'olive, vinaigre balsamique	14
Salade Végétalienne : mélange de salades, lentilles corail, pomme golden bio, avocat, tomates, citron, huile d'olive, vinaigre balsamique	12
Supplément fête	2

Planches :

Pour une personne	14
Pour deux personnes	26

Planche de charcuterie : jambon cru, pâté de campagne de porc, jambon blanc cuit au torchon, saucisson

Planche de fromages : comté, camembert, chèvre, roquefort

Planche végétalienne : guacamole, houmous, salade de chou rouge, salade de lentilles corail

Composez votre planche pour une personne (4 ingrédients)
ou pour deux personnes (8 ingrédients)

Nos desserts faits maison

Cookie au chocolat au lait	3,5
Compote de pommes bio (végétalien, sans gluten) servie avec des brisures de speculoos	4,5
Mousse au chocolat noir (végétalien, sans gluten)	5,5
Tarte au citron meringuée	7
Cheesecake nature, crème de citron ou coulis de fruits rouges	7
Fondant au chocolat et chantilly maison	7

La carte des Vins

Les boissons alcoolisées sont servies
uniquement en accompagnement d'un repas
conformément à la législation des restaurants.

ROUGE	au verre 12,5 cl / à la bouteille 75 cl		
Merlot, Syrah « Chamasûtra » Souple et ample, pour accompagner un pavé ou une planche de fromages...	5	22	
BLANC			
Gewurtztraminer, Viognier « Je donne ma langue au chat » Bouche onctueuse et fraîche, pour accompagner une salade italienne ou une tarte à la tomate et au chèvre...	4,5	20	
ROSÉ			
Grenache « La nuit tous les chats sont gris » Robe lumineuse aux reflets clairs, nez fruité, à déguster avec du guacamole ou des lasagnes à la provençale...	4	18	
PÉTILLANT			
Lambrusco rosé, vin sucré pétillant d'Italie.			18
BIÈRE			
Blanche « Patte Blanche » du Chat Long (33 cl)			6
Blonde « Matou » du Chat Long (33 cl)			
Blonde aux fleurs de sureau et à la menthe « Minou » du Chat Long (33cl)			
Brune « Chat Noine de Toussaints » du Chat Long (33 cl)			

Brunch le week-end (Samedi et Dimanche)

24

Brunch Classique

- Café, Thé ou Chocolat Chaud
- Jus d'oranges pressées frais
- Baguette tradition et tranche de quatre-quarts avec confiture et beurre
- Oeufs brouillés au bacon ou au roquefort servis avec des pommes de terre sautées et de la salade
- Un cookie ou une compote

29

Brunch Gourmand

- Café, Thé ou Chocolat Chaud
- Jus d'oranges pressées frais
- Baguette tradition et tranche de quatre-quarts avec confiture et beurre
- Oeufs brouillés au bacon ou au roquefort servis avec des pommes de terre sautées et de la salade
- **Une petite assiette de fromages variés**
- **Un cookie, une compote, une mousse au chocolat noir, une tarte au citron meringuée, un cheesecake ou un fondant au chocolat**

Les plats sont tous « faits maison » et sont donc élaborés sur place à partir de produits bruts. Viande de boeuf origine UE. Prix toutes taxes et service compris.