

Fromages :

Assortiment de fromages secs	5,00 €
Fromage blanc	4,00 €

Desserts :

Millefeuille crème de marron	7,00 €
Tarte poire amandine	6,00 €
Baba au rhum maison	8,00 €
Fondant Chocolat/caramel	7,00 €
Café / Thé gourmand	8,00 €

Coupes de Glaces :

<i>Coupe Mont blanc</i> (glace vanille, glace chataigne, chantilly et crème de marrons)	7,00 €
<i>Coupe Belle Hélène</i> (poire, glace vanille, glace chocolat, Chantilly et coulis de chocolat)	7,50 €

Coupes de glaces alcoolisées :

Colonel (sorbet citron, vodka 2cl)	6,00 €
After eight (glace menthe chocolat, get 27 2cl)	6,00 €
Coupe verveine (glace verveine et alcool de verveine 2cl)	7,00 €
Coupe poire (sorbet poire, eau de vie de poire 2cl)	7,00 €

Glaces :

Coupe 1 boule au choix	2,00 €
Coupe 2 boules au choix	4,00 €
Coupe 3 boules au choix	6,00 €

Parfums : vanille bourbon, chocolat weiss, café, nougat, menthe
chocolat, châtaigne, verveine, citron, pomme verte, mûre, cassis, fraise, praline, amande



Café de la place



6 place de l'église

69770 Longessaigne

09-83-28-68-78

cafedelaplacelongessaigne.fr

Planches à partager :

	Pour 2	Pour 4
Planche de charcuterie	12,00 €	16,00 €
Planche mixte (Charcuterie, fromages des chevrotins)	15,00 €	20,00 €
Poutine (frites maison, lardons et cheddar)	6,00 €	12,00 €
Préfou beurre persillé	6,00 €	12,00 €
Préfou aux cèpes	7,00 €	14,00 €

Entrées :

	Petite	Grande
Escargot beurre persillé (par 6)	8,50 €	(par 12) 17,00 €
Feuilleté à la crème de chèvre (mélange de salades, chèvre des chevrotins, tomates confites, miel et noix)	6,00 €	12,00 €
Œuf poché au cèpes et jambon truffé (Œuf, cèpes, jambon truffé et toast)	8,00 €	16,00 €
Salade Lyonnaise (Mélange de salade, lardons, croûtons oeuf poché)	6,00 €	12,00 €
Salade Normande (Camembert croustillant, pickles de pommes, noisettes, vinaigrette au cidre)	7,00 €	14,00 €

Menu enfant :

Nuggets frites ou légumes	
Dessert du jour au 1 boule de glace au choix	10,00 €
1 verre de soft	

Plats :

Viandes :

Burger du café de la place (bun's, steak haché bio origine France, Cheddar, fondue d'oignons, pickles) Servi avec frites et salade	13,00 €
Burger bédouin (bun's, pulled pork maison origine France, Sauce barbecue, cheddar fondu) Servi avec frites et salade	14,00 €
Suprême de volaille farci au reblochon (poulet origine France Crème de lard grillé) servi avec gratin dauphinois maison	16,00 €
Pièce du boucher (viande selon arrivage, servie avec frites et salade)	18,00 €
Andouillette panée et grillée sauce moutarde (servi avec gratin dauphinois)	16,00 €

Poissons :

Tartare de saumon au fines herbes et aux agrumes Servi avec frites et salade	17,00 €
Quenelle de sandre faite maison crème de homard et poêlée de légumes	17,00 €

Menu du jour (du lundi au vendredi midi) hors jour fériés

Entrée + Plat + Dessert	15,00 €
Entrée + Plat	12,00 €
Plat + Dessert	12,00 €
Plat du jour	10,00 €



Carte des vins



Carte des boissons



Rouges bouteille

La Ciboise Luberon 2020 Domaine Chapoutier 17,00 €

Robe : Rouge rubis.
Nez : Dominante de fruits rouges confits type groseilles et griottes. Quelques notes d'épices (poivre).
Bouche : Vin assez fin et élégant avec des notes de fruits noirs mûrs et des tannins délicats.
Accord mets et vins : Bœuf, agneau, gibier (cerf, chevreuil)

Côte du Rhône Belleruche Chapoutier 2020 18,00 €

robe : rouge grenat profond.
Nez : intense, fruité (notes de cassis/ framboise) et agrémenté par des notes de poivre blanc.
Bouche : la bouche est juteuse, puissante, fruitée (notes de fruits rouges) et accompagnée par de jolies notes de torréfaction. Les tanins présents sont soyeux et délicats.
Accord mets et vins : Bœuf, agneau, gibier (cerf, chevreuil)

Côte du Rhône La syrah à Papa 2020 Domaine Montee 21,00 €

Vin de couleur rouge rubis avec reflets violacés.
Nez de poivre, réglisse, fruits rouges.
La bouche est puissante, dense et tannique.
Accord mets : Bœuf, agneau, gibier (cerf, chevreuil) et volaille

Rasteau Domaine Rabasse Charavin 2017 24,00 €

Couleur ou robe : Robe rouge cerise aux reflets violines
Nez : Fruits frais et mûrs (mûre, fraise)
Bouche : Ample et charpentée sur des tonalités de sous-bois, cacao, épices
Accord mets : Bœuf, agneau, gibier (cerf, chevreuil)

Fleurie Domaine Brun 26,00 €

Robe : Rubis limpide
Au nez : Notes florales (iris et violette) Notes fruitées (fruits rouges et fruits à chair jaune)
Bouche : Velouté et élégant
Accords mets : pates, viande en sauce (blanche, veau), plateau de fromage, charcuterie, grillades

Croze Hermitage Les palais Domaine Clairmont 2020 28,00 €

Robe : profonde de couleur pourpre
Nez : gourmand avec des notes de fraise, mûre, cacao, réglisse
Bouche : soyeuse sur des notes de fruits rouge délicatement poivrés, finale fruitée sur la fraîcheur
Accord mets : Viandes blanches braisées ou grillées, viandes rouges

St Joseph Les larmes du père Domaine Paret 2020 30,00 €

NEZ :Cassis, framboise, cuir et réglisse avec l'âge
BOUCHE :Fruits intenses, gras affirmé, sucrosité
ACCORD METS :Petits gibiers, viandes délicates, civets

Givry Héritage Domaine Chefflet 2019 32,00 €

Robe : Rubis
Nez : Arômes de petits fruits (cassis, framboises, griottes) et des notes végétales.
Bouche : Ce vin typique de l'appellation est à la fois robuste et fin.
Accord mets : gibiers, viandes blanches

Vin bio Pays d'oc chemin de Moscou Domaine Gayda 2019 35,00 €

Robe : Robe violacée, presque opaque
Nez : nez sublime de fruits noirs, poivre, cannelle, épice et violette
Bouche : palais séduisant de fruits de la forêt, très ouvert et accueillant, un mélange de fruits, épices et des nuances minérales, tout en longueur

Margaux Fleur de marquis de ferme 2016 53,00 €

Robe : grenat intense aux reflets pourpres
Nez : Fin et élégant. Arômes de cerises avec une touche florale. Notes de vanille et de cacao
Bouche : Attaque fraîche et bien équilibrée, soutenue par des tanins souples. Belle rondeur sur des saveurs fruitées de griotte et de fruits noirs. Structure soyeuse avec une fraîcheur mentholée et une finale sur la réglisse
Accord mets : Se mariera très bien en apéritif avec une assiette de tapas, une entrecôte, une épaule d'agneau rôtie, du gibier...

Vosne-Romanée Domaine Jérôme Chez eux 2019 60,00 €

Le Vosne-Romanée symbolise par-dessus tout l'élégance. Son moelleux domine, soutenu par des tanins assez discrets et une acidité peu marquée. Ces Vins charnus, dotés d'une très bonne persistance sont très aromatiques, leur typicité mettant en relief des parfums de cerise, de fraise et de sous-bois.

Les bières pression

Kronembourg 1947 25cl 2,50 € 50cl 5,00 € 3,5L 30,00 €

Pietra rossa 4,00 € 8,00 € 50,00 €

Bière du moment

Les bières bouteille

Chouffe 5,00 €

Bush 5,50 €

Orval 33 cl 6,00 €

Vertueuse blanche verveine 33cl 6,00 €

Apéritifs

Ricard 2cl 2,00 €

Pastis 2cl 2,00 €

Moresque 2cl 2,30 €

Tomate 2cl 2,30 €

Perroquet 2cl 2,30 €

Porto rouge 4cl 3,00 €

Muscat 4cl 3,00 €

Martini 4cl 3,00 €

Kir 12cl 3,00 €

Kir royal 12cl 6,00 €

Suze 4cl 3,50 €

Malibu + soft 4cl 4,00 €

Tequila olmecca 4cl 4,50 €

Gin lonewolf 4cl 4,50 €

Gin bombay saphir 4cl 4,00 €

Whiskys

Clan campbell 4cl 3,50 €

Jack Daniel's 4cl 5,00 €

Rozelieures 4cl 7,00 €

Smokehead 4cl 8,00 €

Nikka days 4cl 7,00 €

Supplément soft 0,50 €

Rhums

Havana 3 ans 4cl 3,50 €

Captain morgan 4cl 3,50 €

Diplomatico 4cl 6,00 €

Don papa 4cl 6,00 €

Rhum arrangé mangue/passion 4cl 4,00 €

Supplément soft 0,50 €

Vodkas

Smirnoff 4cl 3,50 €

Greygoose 4cl 7,00 €

Supplément soft 0,50 €

Les eaux

Evian 50cl/1L 2,50 €/3,50 €

Badoit 50cl/1L 2,50 €/3,50 €

San Pellegrino 50cl/1L 2,50 €/3,50 €

Softs

Coca-cola 3,10 €

Coca-cola zéro 3,10 €

Coca artisanal 3,80 €

Schweppes agrumes 3,30 €

Schweppes tonic 3,30 €

Orangina 3,40 €

Redbull 4,50 €

Limonade artisanale 3,80 €

Fuze tea 3,10 €

Sirop à l'eau 1,50 €

Diabolo 2,00 €

Perrier 3,40 €

Jus : orange, abricot, ananas, ace, 3,20 €

pomme, tomate

Digestifs

Get 27,31 ou essentiel 4cl 4,00 €

Eau de vie poire ou mirabelle Nalin 4cl 5,00 €

Liqueur de citron bio la Vertueuse 4cl 5,00 €

Liqueur de verveine la Vertueuse 4cl 5,00 €

Chartreuse jaune ou verte 4cl 6,00 €

Armagnac 4cl 5,00 €

Cognac VS Maison Gauthier 4cl 5,00 €

Genepi 4cl 4,50 €

Baileys 4cl 4,50 €

Boissons chaudes

Espresso 1,20 €

Double espresso 2,40 €

Café allongé 1,70 €

Café noisette 1,70 €

Thé 2,50 €

Infusions « les cueillettes d'Amélie » 2,50 €

Chocolat chaud 3,00 €



Nos cocktails

Mojitos

Virgin mojito 5,00 €
 Mojito classique 7,00 €
 (rhum havana, menthe, citron, perrier)



Mojito fraise 8,00 €
 (rhum havana, menthe citron, perrier, Coulis de fraise)



Mojito framboise 8,00 €
 (rhum havana, menthe, citron, perrier, Coulis de framboise)



Mojito passion 8,00 €
 (rhum havana, menthe, citron, perrier, Coulis passion)



Nos champagnes

Coupe de champagne Bartel 5,00 €

Bouteille de Champagne A.Bartel 45,00 €

Couleur jaune or pâle avec une belle effervescence. Nez franc, élégant, frais et complexe avec des notes de fleurs blanches, de fruits jaunes. Bouche fraîche, généreuse, d'un bel équilibre avec une longue finale aux accents de pêche. Un champagne expressif et fin.

Bouteille de Champagne Chassenay d'Arce Blanc de blanc 2010 60,00 €

Le nez frais, élégant et complexe est sur des registres de fruits blancs, de fleurs d'acacia, de noisette, de beurre frais et de miel, relevés par de discrètes notes minérales.

La bouche aérienne, élégante et concentrée exprime d'agréables arômes de zestes d'agrumes et des notes menthol et miel. exceptionnelle tension en bouche et une bonne persistance aromatique

Bouteille de champagne Taittinger Cuvée prestige 70,00 €

Nez Fruité et brioché, exhale des arômes de pêche, fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille.

En bouche Attaque vive et franche, saveurs de fruits et de miel.



Cocktails

Punch maison 5,00 €
 Pina colada 7,00 €
 (rhum havana 3 ans 4cl, lait de coco, jus d'ananas)

Aperol Spritz 6,00 €
 (apérol 4cl, prosecco, perrier)

Limoncello spritz 7,00 €
 (limoncello 4cl, prosecco, perrier)

Cuba libre 6,00 €
 (rhum havana, citron vert, coca)

Cocktail sans alcool 5,00 €
 (jus exotique, jus abricot, jus d'orange, sirop de kiwi, sirop de grenadine)



Carte des vins



Nos vins au pot :	25 cl	50 cl
Rosé martinière	5,00 €	9,00 €
Rosé côte de provence (Château pas du cerf)	6,00 €	11,00 €
Viognier blanc	5,00 €	9,00 €
Mâcon village blanc	6,00 €	11,00 €
Côte du rhône rouge	5,50 €	10,00 €
Croze hermitage rouge (cave de tain)	9,00 €	17,00 €

Vin rouge au verre :

Côte du rhône	2,50 €
Croze hermitage	5,00 €
Fleurie domaine Brun 2018	5,00 €
Givry héritage 2019 (domaine Chofflet)	6,00 €
Pays d'oc bio 2019 (chemin de moscou)	7,00 €
St joseph 2020 (domaine parret)	7,00 €
Margaux 2016 (Fleur de marquis de terme)	10,00 €
Vosne romanée 2019 (domaine Chezeaux)	11,00 €

Bouteilles de rosé

Paul mas Le marcel gris de gris 20,00 €

Rosé fruité d'apéritif bien équilibré entre le fruit et le caractère du vin

Côte de provence Aumérade style 25,00 €

Une belle fraîcheur au nez sur des notes de fruits exotiques. Un vin rosé idéal à l'apéritif dominés par les arômes de goyave et de pamplemousse.

Accord mets : Une salade estivale, des tapas, la cuisine Thaï ou des desserts exotiques.

Puech-haut argali pays d'oc 28,00 €

Bouche généreuse sur des notes de fruits acidulés. Vin de plaisir, désaltérant, de tous les instants

Vin blanc au verre :

Viognier	2,50 €
Mâcon village	3,00 €
Uby n°4 (moelleux)	4,00 €
St vérand (les grands crus blancs)	5,00 €
Condrieu les grandes chaillées (Stéphane Montez)	10,00 €

Bouteilles de blanc

Viognier les Jamelles pays d'oc 18,00 €

Vin fruité, Nez riche et très aromatique avec beaucoup de senteurs fruitées d'abricot et de pêche blanche, ainsi que des nuances florales de fleur d'acacia.

Uby n°4 vin moelleux côte de gascogne 20,00 €

Vin moelleux, nez d'ananas et de fruits de la passion
 Accord mets : Apéritif, Entrée, Foie gras, Fromage, Dessert fruité

Grignan gourmandise Domaine Montine 23,00 €

Blanc sec et fruité, Arômes florale et fruité, abricots et fleurs blanches notamment.
 Accord mets : Apéritif, Entrée, Charcuterie, Poisson, Coquillage & Crustacé, Viande blanche

St Vérand Domaine des grands crus 28,00 €

Nez : Élégant sur des notes de fleur d'acacia, de fruits exotiques, intense sur la minéralité (silex, pierre à fusil), caractéristique de l'appellation.

Bouche : Opulente mais sur la fraîcheur, confirmée par des arômes concentrés de pêche, d'agrumes citronnés, de pamplemousse.

Accord mets-vin : Accompagne tout naturellement les fruits de mer, crustacés et poissons gras mais son registre aromatique d'agrumes permet un accord fantaisiste avec des plats exotiques (sushis).

Condrieu les grandes chaillées 52,00 €

Domaine Stéphane Montez.

Nez : Élégant sur des notes de fleur d'acacia, de fruits exotiques, intense sur la minéralité (silex, pierre à fusil), caractéristique de l'appellation.

Bouche : Opulente mais sur la fraîcheur, confirmée par des arômes concentrés de pêche, d'agrumes citronnés, de pamplemousse.

Accord mets-vin : Accompagne tout naturellement les fruits de mer, crustacés et poissons gras mais son registre aromatique d'agrumes permet un accord fantaisiste avec des plats exotiques (sushis).

Vin rosé au verre :

Rosé martinière 2,50 €

Côte de provence 3,00 €