



COCKTAILS

MOJITO <i>rhum cubain 6cl, jus de citron vert, eau gazeuze, feuilles de menthe, sucre de canne</i>	9.00
TEQUILA OU VODKA SUNRISE <i>tequila ou vodka 6cl, jus d'orange 12cl sirop de grenadine 2cl</i>	9.00
DAÏQUIRI <i>rhum cubain, jus de citron vert, sucre de canne</i>	8.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.

MIDPOINT CAFÉ

1 PLACE DU 17 OCTOBRE 1961 ● 92230 GENNEVILLIERS ● TÉL. 01 47 92 81 30

MENU MIDPOINT CAFÉ

17€90

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

ENTRÉES

ENTRÉE SEULE 7.90

ENTRÉE DU JOUR *consultez l'ardoise*

TARTARE DE THON AU FROMAGE BLANC ET TOMATE

TARTARE DE SAUMON MANGUE ET AVOCAT

ŒUF POCHÉ À LA NORVEGIÈNNE

CROTTIN DE CHÈVRE CHAUD *au miel d'acacia sur lit de salade*

PLATS

PLAT SEUL 13.50

PLAT DU JOUR *consultez l'ardoise*

POISSON DU MOMENT *riz et légumes de saison*

PIÈCE DE VIANDE DU CHEF *frites maison*

MAGRET DE CANARD AU MIEL D'ACACIA
pommes de terre salardaises

ESCALOPE DE VEAU NORMANDE *tagliatelles*

DESSERTS

DESSERT SEUL 5.90

DESSERT DU JOUR *consultez l'ardoise*

CRÈME BRÛLÉE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

MI-CUIT AU CHOCOLAT *et sa boule de vanille*

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES

Prix nets en euros, taxes et service compris.

MENU DES PETITS 11€90

jusqu'à 10 ans

STEAK HACHÉ *frites et salade*

+ 1 JUS 25cl **OU** COCA-COLA 33cl

+ 2 BOULES DE GLACE

BELLES SALADES

OCÉANE <i>salade, tomate, concombre, maïs, saumon fumé, crevettes, œuf dur, toast, crème à l'aneth</i>	14.00
SALADE DE CHÈVRE CHAUD <i>salade, tomate, lardons fumés, cerneaux de noix, crottins de chèvre au miel d'acacia</i>	14.00
CÆSAR <i>salade, tomate, poulet pané, copeaux de parmesan, croûton, œuf poché, sauce cæsar</i>	13.50
VÉGÉTARIENNE <i>salade, tomate, concombre, maïs, emmental, œuf dur, haricots vert</i>	12.50
PÉRIGOURDINE <i>salade, tomate, jambon de pays, lardons, toast de foie gras de canard, pommes sautées</i>	14.50

PLATS

BELLE ENTRECÔTE GRILLÉE (300g) <i>frites maison et sauce au choix</i>	19.50
MIDPOINT BURGER 180g de viande hachée, <i>pain brioche, oignons rouges, cheddar, sauce BBQ, salade et frites maison</i>	14.00
CHICKEN BURGER poulet pané, <i>pain brioche, oignons rouges, cheddar, sauce BBQ, salade et frites maison</i>	14.00
TARTARE CRU OU ALLER-RETOUR <i>salade mesclun et frites maison</i>	14.00
CONFIT DE CANARD	17.00
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE	14.00

GLACES

BANANA SPLIT <i>glace banane, glace fraise, glace vanille, glace chocolat, chantilly</i>	6.90
CHOCOLAT LIÉGEOIS <i>glace chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	6.90
CAFÉ LIÉGEOIS <i>glace café, sauce café, chantilly</i>	6.90
DAME BLANCHE <i>glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	6.90

Prix nets en euros, taxes et service compris.

CARTE DES VINS

VINS ROUGES	15CL	37,5CL	75CL
CÔTES DU RHÔNE AOC <i>Les Trois Garçons</i> BIO <i>Souple et charnu, au nez de baies rouges.</i>			18.00
BORDEAUX AOC MOULIN DE LABORDES <i>Charnu et enrobé, nez de fruits noirs et de torréfaction.</i>		10.50	19.00
HAUT-MÉDOC AOC <i>Victoria II, Sd vin du Château Victoria</i> <i>Bien enrobé, nez d'épices et de café grille.</i>	5.50		22.00
ST-NICOLAS DE BOURGUEIL AOC <i>Cuvée du Vieux Pressoir</i> <i>Frais et léger, fruité et désaltérant.</i>			19.00
BROUILLY AOC <i>Château des Tours</i> <i>Frais et charnu, bien tendu, au nez de cassis et myrtille.</i>	5.90	14.00	27.00
VINS ROSÉS			
CÔTES DE PROVENCE AOC <i>Minuty Côté Presqu'île</i> <i>Belle fraîcheur, note de melon et cédrat.</i>	4.90	12.50	22.00
VINS BLANCS			
IGP PAYS D'OC CHARDONNAY <i>Ecoterra</i> BIO <i>Nez de fleurs blanches et de miel.</i>	4.90		19.00
SANCERRE AOC <i>Les Broux</i> <i>Arômes fruités et touche minérale.</i>	6.50		27.00

CHAMPAGNE AOC

		12CL	75CL
NICOLAS FEUILLATTE <i>Brut Réserve Exclusive</i> <i>Élégant et aérien, joliment floral.</i>		8.00	49.00

VINS EN PICHET

		25CL	50CL
CÔTES DU RHÔNE AOC <i>Rochadour</i> <i>Frais, rond et léger avec de fins tannins.</i>	<i>rouge</i>	5.50	10.00
BORDEAUX AOC «R» de Monsenac <i>Des tannins souples, avec des notes vanillées.</i>	<i>rouge</i>	6.00	11.00
IGP DU VAR <i>Saint Barthélémy</i> <i>Pâle, tendre et frais, légèrement réglissé.</i>	<i>rosé</i>	5.50	10.00
IGP PAYS D'OC, <i>Sauvignon Saint-Clair</i> <i>Sec et nerveux au nez d'agrumes.</i>	<i>blanc</i>	5.50	10.00

EAUX MINÉRALES

	50CL	100CL
VITTEL	4.20	5.00
SAN PELLEGRINO	4.20	5.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51 2cl	3.00
MARTINI <i>rosso, bianco</i> 5cl	4.00
PORTO <i>rouge ou blanc</i> 12cl	4.00
KIR <i>cassis, mûre, pêche</i> 12cl	3.80
KIR ROYAL <i>cassis, mûre, pêche</i> 12cl	8.00
COUPE DE CHAMPAGNE <i>Nicolas Feuillatte</i> 12cl	8.00
SPRITZ 20cl	8.00

WHISKIES

CHIVAS REGAL 12 ANS 4cl	8.00
JACK DANIEL'S <i>Tennessee Whiskey</i> 4cl	7.00
J&B, CLAN CAMPBELL 4cl	6.00

BIÈRES

PRESSION	25 CL	50 CL
ABBAYE DE LEFFE	4.20	8.00
GOUDAL, TANGO, MONACO	4.20	8.00
BIÈRE BLANCHE	4.20	8.00
STELLA ARTOIS	3.20	6.00
BOUTEILLE		
CORONA 35cl		6.00
DESPERADOS 33cl		5.00

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA 33cl	4.00
LIMONADE, DIABOLO 25cl	4.00
SCHWEPPEs, ORANGINA 25cl	4.00
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4.00
VITTEL 25cl	4.00
PERRIER 33cl	4.00

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.00
DÉCAFÉINÉ	2.10
DOUBLE EXPRESSO	3.80
CAFÉ CRÈME	3.00
CHOCOLAT	3.50
CAPPUCCINO	3.80
CAFÉ VIENNOIS	3.80
THÉ <i>nature ou parfumé</i>	3.00



DIGESTIFS

COGNAC, ARMAGNAC <i>4cl</i>	6.00
CALVADOS <i>4cl</i>	6.00
POIRE, MIRABELLE <i>4cl</i>	6.00
VIEILLE PRUNE <i>4cl</i>	6.00
GET 27, GET 31 <i>4cl</i>	5.00
RHUM, VODKA <i>4cl</i>	6.00
GIN TONIC	7.50