

BAR

Café de la gare

RESTAURANT



3 rue de Neuilly, 92110 Clichy

+33 (0) 1 86 04 75 09

Suivez nous:

insta : @cafedelagareclichy

facebook : Cafedelagare clichy

Menu

Notre cuisine est l'association de Titi originaire de Levallois, ancien consultant pour les restaurants Costes (hôtel Costes) et formé par les chefs gastronomiques comme les frères Pourcel et Jean-François Piège, et de son ami de toujours Yannick, chef dans ses restaurants parisiens. Nous vous proposons une cuisine bistro et conviviale faite maison avec leurs quatre mains passionnées. Régalez-vous !!

ENTRÉES

CEVICHE DE DORADE

Brunoise de légumes et agrumes, fraîcheur d'herbes
Brunoise of vegetables and citrus fruits, fresh herbs

7€

CARPACCIO DE BOEUF

Pesto d'herbes et olives, parmesan
Herb and olive pesto, parmesan

7€

OEUF AÏOLI

7€

ENTRÉE DU JOUR (Voir ardoise)
Starter of the day (see board)

6.00€

PLATS

TARTARE DE BOEUF

Jaune d'oeuf coulant, frites maison et salade 17€
Runny egg yolk, homemade fries and salad

BALLOTINE DE VOLAILLE

Farcie à la tapenade d'olives, légumes de saison 16€
Stuffed with olive tapenade and seasonal vegetables

TARTARE DE SAUMON

Aller-retour, farci au ST Môret et fines herbes avec légumes de saison 17€
Round trip, stuffed with ST Môret cheese and herbs with seasonal vegetables

ENTRECÔTE GRILLÉ

(250g), frites maison, salade et beurre maître d'hôtel au gingembre 22€
(250g), homemade fries, salad and ginger maître d'hôtel butter

POITRINE DE COCHON LAQUÉE

Cuisson lente 4h, légumes de saison et pommes grenailles 17€
Slow cooker for 4 hours, seasonal vegetables and new potatoes

SALADE CÉSAR

Poulet croustillant, salade, oeuf, tomates, avocats, parmesan et sauce césar 15€
Crispy chicken, salad, egg, tomatoes, avocados, parmesan cheese and Caesar dressing

SALADE DE SAUMON MARINÉ

Tomates, concombre, artichauts, citron confits, tapenade, oignons, vinaigrette tartare 15€
Tomatoes, cucumber, artichokes, preserved lemons, tapenade, onions, tartar vinaigrette

BURGER GOURMAND AU BOEUF

Cheddar coulant, oignons, tomates, salade, frites au couteau 16€
Melted cheddar cheese, onions, tomatoes, salad, hand-cut fries

BURGER VEGGIE

Cheddar coulant, oignons, tomates, salade, frites au couteau 16€
Melted cheddar cheese, onions, tomatoes, salad, hand-cut fries

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND

Assortiment de douceurs maison 10€
Assortment of homemade sweets

FONDANT AU CHOCOLAT

Glace vanille 7€
Vanilla ice cream

TIRAMISU

Classique ou aux fruits de saison 7€
Classic or with seasonal fruit

BRIOCHE PERDU

Nutella ou caramel beurre salé, chantilly 8€
Nutella or salted caramel, whipped cream

MOUSSE AU CHOCOLAT

Recette maison 7€
Homemade recipe

FINANCIER

Coulis de fruits rouges, chantilly 7€
Financier with red fruit coulis and whipped cream

CRÈME BRÛLÉE

7€

SALADE DE FRUITS

Selon arrivage 6€
Depending on availability

MENU BOUTCHOU

JUSQU'À 9 ANS

CROQUE MONSIEUR, FRITES ou NUGGETS, FRITES

Croque monsieur with fries or nuggets with fries

COMPOTE

Fruit puree

BOISSON CAPRISUN

Caprisun juice

7.50€



SOFTS

COCA COLA / COCA ZERO (33cl)	4.10€
PERRIER (33cl)	4.10€
ORANGINA (25cl)	4.10€
LIMONADE (25cl)	3.40€
SCHWEPPES TONIC/ AGRUMES (25cl)	4.10€
EVIAN / BADOIT (1L)	5.80€
SUPPLÉMENT SIROP	0.50€

Nos sirops : Pêche / Menthe / Grenadine / Citron / Passion / Violette / Kiwi)

JUS

JUS D'ORANGE (33cl)	4.20€
JUS DE POMME (33cl)	4.20€
JUS D'ANANAS (33cl)	4.20€
JUS DE TOMATE (33cl)	4.20€
JUS D'ABRICOT (33cl)	4.20€

CHAUDES

EXPRESSO/SERRÉ/DÉCA, ALLONGÉ	2.20€
NOISETTE/DÉCA NOISETTE	2.40€
DOUBLE EXPRESSO	4.00€
CAFÉ CRÈME/CAPPUCINO	4.50€
CHOCOLAT CHAUD	4.50€
INFUSION/THÉ	4.50€

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Citron Vert, Cassonade, Menthe, Eau Gazeuse

VIRGIN PORNSTAR

Jus de Passion, Sirop Passion, Sirop de Vanille, Jus de Citron

MOCKTAIL GINGER BEER

Ginger Beer,

LE LOCAL

Jus d'Orange, jus d'Ananas, Citron Vert, Coulis de Fraise et Menthe

8€

APÉRO

RICARD / PASTIS (3CL)	3.90€
MARTINI BLANC / ROUGE (6CL)	4.10€
PORTO BLANC / ROUGE (6CL)	4.10€
KIR (15CL)	5.50€
KIR ROYAL (15CL)	9.50€

Nos choix de liqueurs (Cassis, Pêche, Framboise)

DIGESTIFS

GET 27 (6cl)	5.90€
LIMONCELLO (6cl)	5.90€
AMARETTO (6cl)	5.90€
POIRE (4cl)	6.70€
COGNAC (4cl)	6.70€
ARMAGNAC (4cl)	6.70€
CALVADOS (4cl)	6.70€

COCKTAILS

MOJITO

Rhum Blanc, Citron Vert, Cassonade, Menthe Fraîche, Eau Gazeuse

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, cassonade

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Jus de Citron Vert

PORNSTAR MARTINI

Vodka, Liqueur Passion, Sirop Vanille, Jus de Citron, Jus de Passion

GIN FIZZ / PÊCHE

Gin ou Gin Pêche, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne, Eau Gazeuse

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse

9€

BIÈRE

PRESSION

	25cl	50cl
PRIMUS Blonde légère belge 5.2°	3.80€	7€
GIVRÉE Blanche artisanale	4.30€	8€
BRIN DE LA FOLIE Bière abbaye	4.30€	8€
IPA CRAZY	4.30€	8€
BIÈRE DU MOMENT		

BOUTEILLE

LOCAL ARTISANALE «LA PARISIENNE»	
BLONDE (33cl)	4.50€
DESPERADOS 5,9° (33cl)	4.80€

COCKTAILS

MOJITO

Rhum Blanc, Citron Vert, Cassonade, Menthe Fraîche, Eau Gazeuse

CAÍPIRINHA

Cachaça, citron vert, cassonade

MARGARITA

Tequila, Triple Sec, Jus de Citron Vert

PORNSTAR MARTINI

Vodka, Liqueur Passion, Sirop Vanille, Jus de Citron, Jus de Passion

GIN FIZZ / PÊCHE

Gin ou Gin Pêche, Jus de Citron, Sirop de Sucre de Canne, Eau Gazeuse

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Eau Gazeuse

BULLES

12cl 75cl

CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE 8.00€ / 46€
GONET

PROSECCO 6.00€ / 28€

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Citron Vert, Cassonade, Menthe, Eau Gazeuse

VIRGIN PORNSTAR

Jus de Passion, Sirop Passion, Sirop de Vanille, Jus de Citron

MOCKTAIL GINGER BEER

Ginger Beer,

LE LOCAL

Jus d'Orange, jus d'Ananas, Citron Vert, Coulis de Fraise et Menthe

Happy hour
17H-20H

MOJITO 6.00€

SPRITZ 6.00€

PINTE BLONDE 5.00€

VIRGIN MOJITO 5.00€

LES TAPAS DU CAFÉ DE LA GARE

FRITES AU COUTEAU, COULIS DE COMTÉ

6.00€

SAUMON GRAVLAX, PAIN PERDU ET CRÈME DE YAKITORI

9.00€

HOUMOUS MAISON DE POIS CHICHES

TORTILLAS CHIPS

8.00€

ASSIETTE DE FROMAGE

9.00€

ASSIETTE DE COCHONAILLE

9.00€

ACCRAIS DE POISSON MAISON, SAUCE AIGRE DOUCE

8.00€

POITRINE DE PORC LAQUÉE, LÉGUMES ET CHAMPIGNONS NOIRS

9.00€

Fait
maison

VIN BLANC

	12.5cl	75cl
CHARDONNAY IGP - PAYS D' OC - LE TITI	4.50€	20€
CHENIN - VIN DE FRANCE - FX BARC - LA BALADE À CHENIN	5.00€	22€
<i>Frais et croquant, floral, pomme, coing</i>		
VIN DE FRANCE - CURIUS - CONTRE TOUTE ATTENTE BLANC MOELLEUX	5.00€	22€
<i>Frais, légèrement doux, aux arômes d'agrumes et de fruits de la passion</i>		
BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP FAMILLE GUEGUEN - LA VIGNE DE MARIE LOUISE	6.00€	26€
<i>Frais et plein, silex et fleurs blanches</i>		
PETIT CHABLIS AOP DOMAINE GUEGUEN		38€
<i>Nez fin et fruité, pêche blanche et agrumes</i>		

VIN ROSÉ

	12.5cl	75cl
ROSE DE CINSULT IGP - PAYS D'OC - LE TITI	4.50€	20€
CÔTES DE PROVENCE AOC - CH. LA TOUR DE L'EVÊQUE - SAINTE-ANNE BIO		28€
<i>Robe pâle, nez de baies rouges, groseille, cerise. Éclatant et très élégant</i>		

VIN ROUGE

	12.5cl	75cl
PINOT NOIR IGP PAYS D'OC - ORCHYS	5.00€	22€
<i>Juteux, aux petits tanins qui apportent du relief, cerise, épices, pointe de tabac</i>		
CÔTES DU RHÔNE AOC CH. DE MONTFRIN - UN COUP DE DÉS BIO NoSO2	5.50€	24€
<i>Frais, légèrement doux, aux arômes d'agrumes et de fruits de la passion</i>		
BROUILLY AOC LES PAS PERDUS ZÉRO SULFITE NoSO2	6.00€	26€
<i>Juteux, frais et croquant, nez de petits fruits rouges acidulés, finale grillé</i>		
SAINT-AMOUR AOC - DOMAINE DES PIERRES	6.50€	28€
<i>Un joli fruit, framboise et cerise, une trame veloutée, bien mûre, avec un bel équilibre</i>		
TERRASSES DU LARZAC AOP FAMILLE FILLON - SAINTE-APOLLINE BIO	6.50€	28€
<i>Nez épicé de garrigue chaude, fruits noirs, note fumée. Tanins veloutés. Finale fraîche et épicée. Syrah 35%, Grenache 35%, Cinsault 20%, Carignan 10%</i>		
ESPAGNE - ALICANTE DO - MUDO - MONASTRELL 2022/23	5.00€	22€
<i>Puissant, charnu, cerise noire, mûre, note boisée d'épices douces. Cépage Monastrell ou Mourvèdre</i>		

À LA BOUTEILLE:

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOP DOMAINE HENRI DELAGRANGE	39€
<i>Rond, tanins soyeux, griotte, framboise, pointe de violette, notes boisées. Pinot Noir en cours de certification bio, élevé pour moitié en fûts durant 6 à 8 mois.</i>	
CROZES-HERMITAGE AOC FAMILLE BELLE CUVÉE DU PEIZON 2023 BIO	37€
<i>Juteux et fruité, mûre, myrtille, tanins enrobés, notes poivrées. Cépage syrah</i>	
PIC SAINT LOUP AOC LA CORDÉE BIO	34 €
<i>Souple et velouté, nez fruits rouges et notes de poivre.</i>	

BULLES

	12cl	75cl
CHAMPAGNE GRANDE RÉSERVE GONET	8.00€	46€
PROSECCO	6.00€	28€

PRIX SERVICE COMPRIS.
L'ALCOOL EST INTERDIT AUX MINEURS DE MOINS DE 18 ANS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

