LE GRAND CAFÉ DES

Négociants

DEPUIS 1864

Boissons Chaudes

HOT DRINKS

	Avant midi Before noon	Après midi Afternoon
Café expresso illy Classico	1,90	2,90
Café expresso illy Intenso	1,90	3,90
Décaféiné illy, café crème	2,20	3,20
Double expresso illy	3,80	4,80
Grand café crème, grand décaféiné illy	4,40	5,40
Café Viennois, cappuccino, macchiato	5,50	7,50
Café frappé	4,90	6,50
Le fameux chocolat du Grand Café des Négociants	7,50	8,90
Chocolat Viennois du Grand Café des Négociants	7,90	9,50
Lait chaud	4,20	5,80
Thés Dammann :	5,20	5,50
menthe, darjeeling, ceylan, earl grey, fruits rouges, jasmin, gunpowder, vanille, caramel		
Infusions Dammann :	5,20	5,50
camomille, verveine, verveine-menthe, tilleul		
Café gourmand (assortiment de bouchées sucrées autour d'un expresso)		12
Thé gourmand (assortiment de bouchées sucrées autour d'un thé)		13
Chocolat gourmand (assortiment de bouchées sucrées autour d'un chocolat)		16,50
Citron pressé chaud	4,90	6,50
Vin chaud à la cannelle		7,80
Grog au rhum		15
Irish Coffee (Whiskey Irlandais, café, sucre de canne, crème fraîche)		15



Petit déjeuner

CONTINENTAL 13,50 €

CONTINENTAL BREAKFAST

Service de 7 h à 11 h / From 7am until 11am

Boisson chaude et jus de fruit frais au choix 12 cl, pain, beurre, confiture, viennoiserie.

A choice of hot drink and fresh fruit juice, bread, butter, jam, danish pastry.

AMÉRICAIN 24,50 €

AMERICAN BREAKFAST

Service de 9 h à 11 h / From 9am until 11am

Boisson chaude et jus de fruit frais au choix 12 cl,
pain, beurre, confiture, viennoiserie, yaourt, assiette de jambon et d'emmental
ou oeufs à votre façon (brouillés, au plat ou en omelette).

A choice of hot drink and fresh fruit juice, bread, butter, jam, danish pastry, yoghurt, plate of ham and Emmenthal cheese or eggs in your way : fried, scrambled or omelet.

Fait Maison

FRESH PRESSED JUICES, MILK SHAKES

Fruits pressés : Orange, Pamplemousse (20 cl)	6,50
Thé glacé, Citronnade (20 cl)	5,50
Milk shake vanille, fraise, chocolat, café, ou framboise (20 cl)	7,50

A partager
TO SHARE

Planche de fromages : Saint-Marcellin, Comté 24 mois, Roquefort Papillon	18
Planche de Charcuteries : Jambon de Parme, Rosette, Pâté en croûte Maison	18
Planche Mixte : Charcuteries et Fromages	20
Pâté en croûte maison au foie gras et au canard	18
Jambon de Parme, pain grillé	17
Terrine Maison Pickels	16
Saucisson sur la planche	14
Foie gras de canard tradition Grand Café des Négociants	26
Saumon fumé, toasts chauds	26
Assiette de frites	8
Tapas des Négociants : Houmous, Tapenade, Guacamole, crudité, Foccaccia	16
Tempura de Gambas, sauce aigre douce 6 pièces 12 12 pièces	22
Club Sandwich (Poulet, bacon, cheddar, oeuf, tomate et salade, servi avec frites)	24

Apéritifs
APÉRITIF

Ricard, Pastis 51, Pernod, Casanis, Raki (3 cl)	4,90
Martini Rosso, Bianco, Rubino, Fiero, Dry (6 cl)	5,80
Lillet rouge, Lillet blanc, Marsala (6 cl)	5,80
Porto Offley rouge, Porto Offley blanc (6 cl)	5,80
Muscat Beaume de Venise (6 cl)	5,80
Suze, Campari, Apérol (6 cl), Absinthe (3 cl)	6,80
Kir ou Communard : cassis, pêche, mûre, framboise, fraise ou myrtille (12 cl)	5,80
Kir au Champagne (10 cl)	15
Pacific de Ricard sans alcool (3 cl)	5,50

Bières Préssions
DRAUGHT BEER

	25 cl	50 cl
Stella Artois	4,90	8,50
Panaché, Tango ou Monaco / Shandy, beer with syrup	4,90	8,50
Leffe Blonde ou Hoegaarden blanche ou Goose Midway IPA	5,50	10,50
Picon bière	6,00	11,50

Bières Bouteilles
BOTTLE BEER

Pelforth Brune, Desperados, Corona 33 cl	6,80
Bière sans alcool 33 cl	5,80
Cidre 33 cl	5,80

Soft

Vittel, San Pellegrino (25 cl)	4,50
Perrier (33 cl)	5,50
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, Coca-Cola cherry (33 cl)	5,50
Fanta Orange, Sprite, Orangina, Tropico (25 cl)	5,50
Fuze Tea Pêche Blanche, Fuze Tea Menthe citron vert (25 cl)	5,50
Schweppes Indian Tonic, Agrum' (25 cl)	5,50
Limonade (diabolo) (25 cl), San Bitter (10 cl)	5,20
Sirop à l'eau (25 cl) / Verre de lait - nature ou sirop	4,80
Pago : Ananas, abricot, banane, fraise, fruit du Dragon (20 cl) Mangue, pêche, poire, tomate pomme, orange, ACE	5,50
Red Bull (20 cl)	8,00

Crèpes & Gaufres

CLASSIQUE

Crêpe ou gaufre : sucre ou beurre ou confiture ou miel 7,00
Crêpe ou gaufre : chantilly ou Nutella ou crème de marron 8,50
ou spéculos ou caramel beurre salé
Crêpe Nutella banane ou Grand Marnier 12
Supplément : chantilly – confiture – crème de marron 2,50
Nutella – sauce café, sauce chocolat

CHAUD - FROID

Crêpe ou gaufre : 2 boules de glace au choix 14
Nuty : crêpe ou gaufre, glace nuty (2 boules), Nutella 16
Liégeois : crêpe ou gaufre, glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat 16
Bretonne : crêpe ou gaufre, glace caramel beurre salé (2 boules), sauce chocolat 16
Montgolfier : crêpe ou gaufre, glace marron, glace noisette, ... 16
crème de marron, sauce caramel
Martiniquaise : crêpe ou gaufre, glace coco, glace rhum-raisin, ... 16
banane, sauce chocolat

Crèmes Glacées & Sorbets

1 Boule - *1 scoop* 5
2 Boules - *2 scoops* 8,80
3 Boules - *3 scoops* 11
4 Boules - *4 scoops* 13
La boule supplémentaire - *Extra scoop* 2
Supplément chantilly, coulis de fruits rouges, sauce chocolat, ... 2,50
sauce caramel, sauce café, crème de marron

Nos parfums

CRÈMES GLACÉES

Amarena · Barbe à papa · Brownies · Café · Caramel beurre salé · Chocolat blanc · Chocolat noir · Cookies · Grand Marnier · Marron morceau · Menthe chocolat · Noisette · Noix de coco · Nuty «goût Nutella» · Pistache · Praline rose · Réglisse · Rhum-raisin · Stracciatella · Vanille · Yaourt Bulgare

SORBETS

Cassis · Citron · Fraise · Framboise · Mangue · Orange sanguine · Passion

Coupes Traditions

Café Liégeois 13
glace café (2 boules), extrait de café, chantilly
Chocolat Liégeois 13
glace chocolat (2 boules), sauce chocolat, chantilly
Poire Belle Hélène 14
glace vanille (3 boules), poire au sirop, sauce chocolat, chantilly
Fraise Melba 14
sorbet fraise (2 boules), glace vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, chantilly
Banana Split 14
glace vanille, sorbet fraise, glace chocolat, banane fraîche, sauce chocolat, chantilly
Pêche Melba 14
glace vanille (3 boules), pêche au sirop, coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées

Coupes Créations

Délice d'Agrumes 14
sorbet citron, sorbet orange sanguine, sorbet passion, coulis de fruits rouges, chantilly

Tout Chocolat 14
glace chocolat noir, glace chocolat blanc, glace menthe chocolat,
pépites de chocolat, sauce chocolat, chantilly

Iles Sous-le-Vent 14
glace rhum-raisin, glace noix de coco, glace Grand Marnier,
coulis de fruits rouges, chantilly

Praline Rose 14
glace praline, glace chocolat blanc, sorbet framboise, chantilly

Caraïbes 14
sorbet mangue, sorbet passion, glace noix de coco, coulis de mangue, chantilly

Ardéchoise 14
glace marron morceau, glace noisette, glace chocolat blanc, sauce caramel, chantilly

Classic 14
glace chocolat noir, glace pistache, glace vanille, pépites de chocolat,
sauce chocolat, chantilly

Saint-Honoré 14
glace caramel beurre salé, sorbet framboise, glace noisette,
pépites de chocolat, sauce caramel, chantilly

Romaine 14
glace café, glace stracciatella, glace brownies, chantilly

Bonbon 14
glace barbe à papa, glace réglisse, glace vanille, chantilly

Orée des Bois 14
sorbet framboise, sorbet cassis, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, chantilly

Coupe 3G 14
glace pistache, glace chocolat blanc, glace réglisse, sauce chocolat, chantilly

American Dream 14
glace cookies, glace brownies, glace nuty, biscuit brownies et cookies,
sauce caramel, chantilly

Coupes Alcoolisées

Impérial 14
sorbet orange sanguine (2 boules), sorbet citron, liqueur de mandarine

Colonel 14
sorbet citron (3 boules), Vodka

Vigneron 14
sorbet cassis (3 boules), crème de cassis, Marc de Bourgogne

Menthe Religieuse 14
glace menthe chocolat (2 boules), glace chocolat, Chartreuse

Pour garantir une qualité constante de nos produits certains parfums / fruits peuvent manquer

COCKTAILS

Sélections

14 €

Short Drink

Negroni
Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Rubino

Cosmopolitain
Vodka Eristoff, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert

Porn Star Martini
Vodka Eristoff, Passoa, sirop de vanille, purée de passion, jus de citron vert, accompagné d'un shot de champagne

Old Fashioned
Whisky, Angostura Bitter

Irish Coffee
Whiskey Irlandais, café, sucre de canne, crème fraiche

Frozen Margarita
Téquila Cazadores, Cointreau, jus de citron vert, sucre

Naked and Famous
Ilegal Mezcal, Apérol, Chartreuse jaune, jus de citron vert

Praluxe
Gin Bombay Sapphire infusé à la praline rose, liqueur d'amande, jus de citron, blanc d'œuf, sucre

Espresso Martini
Vodka Eristoff, amaretto, café, sucre

Long Drink

Basil Berry
Gin Bombay Sapphire, basilic frais, purée de framboise, jus de citron jaune, jus de cranberry, sucre

Blueberries
Vodka Eristoff, crème de myrtille, jus de citron jaune, schweppes sélection hibiscus, myrtilles fraîches

Sex on the Beach
Vodka Eristoff, crème de pêche, jus d'orange pressé, jus d'ananas, jus de cranberry

Moscow Mule
Vodka Eristoff, jus de citron vert, ginger beer, Angostura Bitter

Aloha
Vodka Eristoff infusée au citron jaune, purée de fraise, jus de citron jaune, jus de litchi, sirop de vanille

Mojito
Bacardi Carta Oro, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre, soda
Au choix : classique, fraise, framboise, gingembre ou passion

Pina Colada
Bacardi Anejo Cuatro, glace coco, jus d'ananas, chantilly coco maison

Mai Tai
Bacardi Carta Oro, rhum Havana Club Especial, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'amande

Zombie
Bacardi Carta Oro, rhum Havana Club Especial, rhum overproof 63°, jus de pamplemousse pressé, purée de passion, sirop de grenadine

Patrón Paloma
Téquila Patrón Reposado, jus de pamplemousse, jus de citron vert, sucre de canne, soda

Bellini
Prosecco, purée de pêche

Nos barmen sont à votre disposition pour réaliser le cocktail de votre choix
Our barmen are at your disposal to realize the cocktail of your choice

Nos Spritz

Classico Spritz 10 €
Prosecco-Martini, Apérol, soda

Summer Spritz 12 €
Martini Fiero, purée de fruit de la passion, sirop de vanille, Prosecco, soda

Hugo Spritz 12 €
St Germain, Prosecco, menthe fraîche, soda

Lemon Spritz 12 €
Italicus, jus de litchi, Prosecco et soda

Garden Spritz 12 €
Gin Hendrick's, sirop de basilic, jus de citron vert,
Prosecco, soda et basilic frais

Fresh Spritz 12 €
Apérol, jus de pamplemousse frais, framboises fraîches, Prosecco, soda

Pink Spritz 12 €
Campari, Sangria rosé (vin rosé, fraises fraîches, pamplemousse, pomme, limonade)

Gin Tonic

14 €

Composez votre gin tonic suivant vos envies

Gin
Hendrick's (Ecosse) ou Plymouth (Angleterre) ou Gin Mare (Espagne)
ou Bombay Sapphire (Angleterre) ou G.I.N. Wold Explorer (France)

Tonic
Schweppes Indian Tonic ou Fever Tree

Garnish désidraté
Tranches de citrons jaune ou Tranches d'orange
ou Tranches de Concombre ou Tranches de Pamplemousse

SANS ALCOOL

Mocktails

12 €

Fresh lover
Purée de framboise, jus de litchi, jus d'ananas, jus de citron

Le 20
Jus d'orange, nectar de banane, purée de fraise, sirop de pêche

Bora-Bora
Nectar d'ananas, nectar de fruits de la passion, sirop de grenadine

Formule 1
Pamplemousse pressé, sirop de fraise, Schweppes tonic

Virgin Colada
Nectar d'ananas, glace coco, chantilly coco maison

Soft Breeze
Nectar de cranberry, nectar d'ananas, purée de fruits de la passion

Virgin Spritz Floréal
Martini Floreal, pamplemousse pressé, eau gazeuse

Virgin Mojito
Classique, fraise, framboise ou passion

La Belle Cave

	75 cl
Blancs	
AOP Meursault "Les Clous" Domaine Bouchard 2017	160
AOP Ermitage Blanc Ex-Voto E.Guigal 2015	360
Rouges	
AOP Saint-Joseph "Vignes de l'Hospice" E.Guigal 2019	180
AOP Hermitage "La Maison Bleue" Domaine Jaboulet 2017	170
AOP Châteauneuf-du-Pape "Château de Nalys" 2018	175
AOP Côte-Rôtie "Château d'Ampuis" E.Guigal 2017	220
AOP Côte-Rôtie "La Mouline" E.Guigal	2008 380 — 2011 395 — 2015 680
AOP Côte-Rôtie "La Landonne" E.Guigal	2008 380 — 2009 490 — 2015 680
AOP Côte-Rôtie "La Turque" E.Guigal	2010 570 — 2011 395 — 2015 680
AOP Clos Vougeot Grand Cru Domaine Louis Jadot 2015	380
AOP Saint Emilion "Château la Tour Figeac" Grand Cru Classé 2019	130
AOP Saint-Julien "Château Talbot" Grand Cru Classé 2005	200

Champagnes

	10 cl	15 cl	75 cl	150 cl
Moët & Chandon Réserve Impérial Extra Brut	15	23	90	180
Taittinger Brut Cuvée Prestige	16	24	90	180
Ruinart Brut	-	-	120	-
Taittinger Brut Prestige Rosé	-	-	160	-
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	180	360
Ruinart Rosé	-	-	200	-
Comtes de Champagne	-	-	290	-
Comtes de Champagne Rosé	-	-	390	-
Dom Ruinart	-	-	380	-
Dom Pérignon	-	-	350	-
Krug Grande Cuvée	-	-	390	-
Cristal Roederer	-	-	390	-

Vins Rosés

IGP Méditerranée	12 cl	15 cl	75 cl	150 cl
Var R' du Temps	5,50	6,90	28	-
AOP Côtes de Provence	**12 cl**	**15 cl**	**75 cl**	**150 cl**
Château Minuty "Prestige"	8,50	12	41	125
Château Minuty "Or"	-	-	59	-
Château Minuty "281"	-	-	89	-
Château d'Esclans "Whispering Angel"	-	-	59	-
AOP Coteaux du Languedoc				
Puech-Haut "Cuvée Argali"	-	-	48	95

Vins Blancs

Vallée du Rhône	12 cl	75 cl	150 cl
AOP Côtes-du-Rhône E.Guigal	6,50	34	-
AOP Viognier Les Jamelles	5,80	30	-
AOP Châteauneuf-du-Pape “Saintes Pierre de Nalys”	-	98	-
AOP Condrieu E.Guigal	-	115	-
Bourgogne	**12 cl**	**75 cl**	**150 cl**
AOP Saint-Véran Domaine Trouillet	8,50	48	95
AOP Pouilly-Fuissé Domaine Trouillet	9	54	-
AOP Chablis “Grand Régnard”	-	88	178
Loire	**12 cl**	**75 cl**	**150 cl**
AOP Muscadet Clos des Orfeuilles	7	40	-
Bordolais	**12 cl**	**75 cl**	**150 cl**
AOP Sauternes Château Le Trianon de Filhot	9,50	48	-
Alsace	**12 cl**	**75 cl**	**150 cl**
AOP Riesling Domaines Schlumberger	9	45	-
Sud-ouest	**12 cl**	**75 cl**	**150 cl**
AOP Uby Manseng n°4	6,50	34	-

Vins Rouges

Vallée du Rhône	12 cl	75 cl	150 cl
AOP Côtes-du-Rhône E.Guigal	6,50	34	65
AOP Côte-Rôtie “Brune et Blonde” E. Guigal	-	160	-
AOP Côte-Rôtie Domaine Stéphane Ogier	-	150	300
AOP Saint-Joseph “ Deschants ” M.Chapoutier	11	60	-
AOP Saint-Joseph “Cavanos” Yves Cuilleron	-	75	150
AOP Crozes-Hermitage “Les Meysonniers” M.Chapoutier	9	55	-
AOP Crozes-Hermitage “Les Chassis” Yves Cuilleron	-	85	-
AOP Cornas Maison “Les Alexandrins”	-	89	-
AOP Gigondas “La Gille” Famille Perrin	-	65	-
AOP Châteauneuf-du-Pape “Saintes Pierre de Nalys”	-	89	-
Beaujolais	**12 cl**	**75 cl**	**150 cl**
AOP Moulin à Vent “Reine de Nuit” Domaine Anita	10	50	110
AOP Brouilly “Pardon & Fils” Domaine Tavian	7	38	-
Bourgogne	**12 cl**	**75 cl**	**150 cl**
AOP Givry “Valdenaire” Domaine Choffiet	14	78	-
AOP Gevrey-Chambertin Domaine Chevalier	-	135	-
Bordelais	**12 cl**	**75 cl**	**150 cl**
AOP Médoc “Château Noaillac” Cru Bourgeois	8,50	45	90
Italie	**12 cl**	**75 cl**	**150 cl**
Chianti Tenuta Casenuove	-	60	-

Pots Lyonnais

	12 cl	46 cl
Blanc : AOP Mâcon-Village	5,50	15
Rouge : AOP Côte-du-Rhône Village	5,50	15

Alcools
SPIRITS

Whiskies

	4cl
Blended : Clan Campbell, J&B, J. Walker	9,50
Chivas Regal 12 ans, Monkey shoulder, J. Walker Black Label, Teeling Small Batch	16
Chivas Regal 18 ans	22
Single Malt : Cardhu 12 ans	16
The Glenlivet 12 ans, Aberlour 12 ans	17
Laphroaig 10 ans, Ardbeg 10 ans, Strathisla 12 ans	17
Aulthore 12 ans, Glenmorangie 10 ans	17
The Glenlivet 15 ans	18
Lagavulin 16 ans	19
Graigellachie 13 ans	20
The Glenlivet 18 ans, Aberlour 18 ans, Scapa 16 ans	22
Aberlour 18 ans, Nikka Miyagikyo	23
Irish : Jameson	14
Bourbon : Woodford Reserve, Angel's Envy	19
Tennessee Whiskey : Jack Daniel's Old N°7	14
Gentleman Jack, Jack Daniel's Fire	
Jack Daniel's Honey	16
Jack Daniel's Single Barrel	22

Gins

	4cl
Bombay Dry	9,50
Bombay Sapphire	13
Hendrick's, Plymouth, Gin Mare	15
Ki No Bi, Ki No Bi Tea, Ki No Bi Sei, Oxley	22

Vodkas

	4cl
Eristoff	9,50
Grey Goose Original, Zubrowka	15
Grey Goose Altuis	22

Rhums

	4cl
Bacardi Anejo Quatro	9,50
Havana Club Anejo 7 Anos, Sailor Jerry	12
Diplomatico, Santa Teresa, Bacardi Diez, Secha de la Silva	18
Zacapa 23 ans, Bacardi Facundo Eximo 10 ans	22

Cachaças

	4cl
Ypioca	13

Tequilas

	4cl
Cazadores Reposado	9,50
Patrón Silver, Patrón Reposado, Patrón Añejo	15
Ilegal Mezcal	14
Patrón El Alto	22

Le supplément soda est facturé 3 €
Supplement soft drink 3 €

Digestifs
DIGESTIVES

Cognacs

	4cl
Hennessy V.S	14
Hennessy X.O	52
Hennessy Paradis	2 cl : 65 — 4 cl : 130

Armagnacs

	4cl
Armagnac Delaitre 10 ans	14
Bas Armagnac Laberdolive : 1986	32
Bas Armagnac Laberdolive : 1979	48
Bas Armagnac Laberdolive : 1976	55

Calvados

	4cl
Busnel Beaujour	14

Eaux de vie

	4cl
Poire Colombier, Framboise, Mirabelle, Vieille Prune,	14
Marc extra égrappé Jacoulot, Grappa Cellini	

Liqueurs

	4cl
Get 27, Get 31	9,50
Menthe poivrée Jacoulot	12
Madeleine	10,50
Chartreuse verte ou Chartreuse jaune, Verveine Pagès	14
Chartreuse MOF, Liqueur d'Elixir 1605	17
Chartreuse 9ème Centenaire	20
Chartreuse verte VEP ou Chartreuse jaune VEP	34
Baileys, Kalhua, Limoncello, Malibu, Marie Brizard	11
Amaretto, Chambord, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier, Mandarine Impériale, Saint-Germain, Sambuca, Fernet-Branca	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Nous rappelons à notre clientèle que la vente d'alcool aux mineurs est strictement interdite.
L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.
Le serveur doit obligatoirement vous remettre un ticket.
Afin de faciliter le service, les consommations sont encaissées immédiatement.

Alcohol abuse is dangerous for health. Consume and appreciate with moderation.
We remind our customers that the selling of alcohol to minors is strictly forbidden.
The establishment no longer accepts payments by cheque.
The waiters obliged to give you a receipt.
To facilitate the service, payment is taken immediately.
Prix nets en euros service compris. / Net prices in euros, service included.

LE GRAND CAFÉ DES
Négociants
DEPUIS 1864

Ouvert 7/7 à partir de 7h – Restauration non-stop
De midi à minuit du mercredi au samedi
De midi à 22h30 du dimanche au mardi

Petit déjeuner – Salon de thé – Bar Cocktail

@grandcafedesnegociants

LE CENTRE D'AFFAIRES
DES NÉGOCIANTS
Salles de réunions - Séminaires
au 1er étage

www.lesnegociants.com