

Les Entrées

Véritables œufs meurette.....	9,50 €
⊕ Pressé de joue de bœuf en gelée	8,50 €
⊕ Terrine de volaille de chez Bobosse	9,00 €
⊕ Jambon persillé	9,00 €
Le gâteau de foies blonds, coulis de tomates et basilic	10,50 €
Les 6 gros escargots de Bourgogne	9,00 €
Les 12 gros escargots de Bourgogne	16,50 €
Salade niçoise (concombre, poivrons, haricots verts, anchois, oignons rouges, œuf, tomate, thon, pommes de terre)	12.00 €
Salade de chèvre frais	12.00€
Salade paysanne (salade verte, lardons, œufs, tomates, croûtons, fromage)	11.00 €
Salade estivale (écrevisses, saumon, pamplemousse et pomme Granny Smith)	12.50 €
Gésiers confits sur lit de verdure	12.50€
Tomates – mozza à l'huile d'olive et crème balsamique	9.50€
Omelette de votre choix : jambon, fromage, fines herbes	7,50 €
Salade XL = supplément 3 €	

⊕ Servi également de 14 h 15 à 18 h 30

Les Plats

Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur	14.00 €
Joue de porc confite aux épices, écrasé de pomme de terre	14.50€
Gratin d'andouillette (spécialité), écrasé de pomme de terre	15,00 €
Andouillette mâconnaise, moutarde à l'ancienne, écrasé de pommes de terre	11,00 €
Jambon braisé, pommes vapeur.....	9,50 €
⊕ Petit salé froid salade de lentilles et salade de pommes de terre	10,50 €
Petit salé chaud, pommes vapeur, carottes et lentilles	11,50 €
⊕ Poulet fermier rôti, frites.....	13,00 €
Cassolette de ris de veau, gratin dauphinois.....	19,00 €
Côtes d'agneau, bœuf et petit salé à la plancha, légumes de saison	18.00 €
Côtes d'agneau rôties aux herbes, légumes de saison	16.00 €
Cuisse de canard confite, légumes de saison.....	16.00 €
Pavé de bœuf du Charolais, gratin dauphinois et légumes de saison.....	16,50 €
Entrecôte du Charolais 300 g et son os à moelle, frites, salade	20.50 €
Tartare de bœuf au couteau, frites, salade	15,00 €
Quenelle de brochet à la cuillère, sauce crustacés.....	11.50 €
Risotto de grosses crevettes au gorgonzola et safran	16.00 €
Sandre rôti, coulis de poivrons rouges et légumes du marché.....	17.00 €

⊕ Servi également de 14 h 15 à 18 h 30

Viandes bovines d'origine française

Les Fromages

Assortiment de fromage de chèvre « Chevenet »	4.00 €
Fromage blanc à la crème (Médaille d'or 2010, 2011,2012) Laiterie d'Etrez	3.80 €
Fromage fort	4.00 €
Comté	4.00 €

Les Desserts

Idéal Mâconnais (biscuit amande meringuée, crème vanillée, éclat de nougatine)	7.00 €
Salade de fruits frais	7.00 €
Œufs à la neige aux amandes grillées et éclats de pralines, crème anglaise	7.00 €
Riz au lait Grand-Mère.....	7.00 €
Vacherin maison (glace, meringue, chantilly et coulis de fruits)	7.00 €
Crème brûlée aux pralines roses	7.00 €
Tarte du jour	6.00 €
Coque de macaron framboise, compotée de fruits rouges et glace framboise meringuée	7.00 €
Tarte tatin aux abricots	7.00 €
Véritable baba au rhum.....	7.00 €
Brioche perdue, glace vanille et coulis de fruits rouges	7.00 €
Mousse au chocolat.....	7.00€
Gaufrette Mâconnaise	1.50 €
Café gourmand	7.00 €
Expresso.....	2.00 €
Double expresso.....	3.50 €
Décaféiné.....	2.50 €
Double décaféiné	4.50 €
Déca crème.....	3.00 €
Café crème.....	2.50 €
Grand crème.....	4.00 €
Thé, Infusion	2.50 €
Café Bourguignon (café, marc de Bourgogne, chantilly)	7.00 €

Nos coupes glacées

Africaine (Noix de coco, chocolat, coulis, chantilly)	7.00 €
Anglaise (chocolat noir, menthe, coulis, chantilly).....	7.00 €
Banana split (chocolat, vanille, fraise, coulis, chantilly).....	7.00 €
Poire Belle Hélène (vanille, poire, coulis, chantilly).....	7.00 €
Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois (café ou chocolat ou caramel, vanille, coulis, chantilly)	7.00 €
Pêche ou Fraise ou Framboise Melba (pêche ou fraise ou framboise, vanille, coulis, chantilly).....	7.00 €
Dame Blanche (vanille, coulis, chantilly)	7.00 €
Equinoxe (rhum-raisins, vanille, coulis, chantilly)	7.00 €
Forêt Noire revisitée (chocolat noir, amarena, chocolat blanc, coulis, chantilly)	7.00 €
Rouge Sylvestre (framboise, cassis, fraise, coulis, chantilly)	7.00 €
Saveur citron (glaces citron et citron meringuée, brisures de spéculoos, chantilly).....	7.00 €
Saveur de Provence (nougat, abricot, pêche, coulis, chantilly)	7.00 €
Antillaise (mangue, passion, banane, coulis, chantilly).....	7.00 €
Bella Vita (amarena, stracciatella, pistache, coulis, chantilly).....	7.00 €

Nos Coupes Alcoolisées

Colonel (Citron vert, vodka*)	7.50 €
Iceberg (Menthe, Get 27*)	7.50 €
Bourguignonne (Vanille, Cassis, crème de cassis*)	7.50 €
Irish Coffee Glacé (Vanille, café avec whisky*, chantilly)	7.50 €

Nos Crèmes Glacées & Nos Sorbets plein fruit

Coupe 2 boules (parfums au choix)	5.50 €
Coupe 3 boules (Parfums au choix)	7.00 €
Supplément 1 boule de glace.....	2.50 €

Nos crèmes glacées : Amarena – Banane – Café avec du café arabica de Colombie – Caramel fleur de sel - Chocolat blanc - Chocolat noir - Menthe-chocolat – Noix de coco – Nougat avec des morceaux de nougat de Montélimar Parfum Stracciatella Pistache – Rhum-raisins au rhum des Antilles françaises – Vanille de Madagascar.

Nos sorbets plein fruit : Abricot – Cassis – Cerise - Citron vert – Fraise – Framboise - Fruit de la passion – Mangue - Pêche – Poire.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Prix nets en euros

Formule à 24.50 €

Véritables œufs en meurette

Ou

Terrine de volaille de chez Bobosse

Ou

Le gâteau de foies blonds, coulis de tomates et basilic

Ou

Tomates-Mozzarella à l'huile d'olive et basilic

Pavé de Bœuf du Charolais

Ou

Gratin d'andouillette (spécialité)

Ou

Cassolette de ris de veau (sup. 3.00 €)

Ou

Sandre rôti sur sa peau

Fromage ou Dessert

Formule à 18.50 €

Pressé de joue de bœuf en gelée

Ou

Les 6 gros escargots de Bourgogne

Ou

Jambon persillé

Ou

Salade paysanne

Andouillette Mâconnaise

Ou

Petit salé chaud ou froid

Ou

Quenelle de brochet à la cuillère, sauce crustacés

Ou

Plat du jour (du lundi au vendredi hors jours fériés)

Fromage ou Dessert

Formule à 13.50 €

(Servie uniquement le midi du lundi au vendredi,
hors jours fériés)

Petit salé chaud ou froid

Ou

Jambon braisé, pommes vapeur

Ou

Plat du Jour

Fromage blanc à la crème

Ou

Tarte du jour

Formule Enfant à 9.50 €

(Enfant de – 12 ans)

Blanc de volaille ou knackis

Ou steak haché

Glace

Ou

Mousse au chocolat

POT de 46 cl

	46 cl	12 cl
Mâcon Blanc – Cave de Lugny	10.00 €	3.00 €
Mâcon Rouge – Cave de Lugny	10.00 €	3.00 €
Viré Clessé – Cave de la Vigne Blanche	12.00 €	3.50 €
Saint Véran – Vignerons des Terres Secrètes	12.00 €	3.50 €
Mâcon Rosé – Cave de Lugny	10.00 €	3.00 €
Beaujolais Villages – EARL Gelin	12.00 €	3.50 €

Les Vins Blancs

	75 cl	37,5 cl	12 cl
Mâcon Azé « Jules Richard » 2015 - Cave d'Azé	18.00 €		
Mâcon Lugny « Les Charmes » 2015 - Cave de Lugny	19.50 €	12.00 €	
Viré Clessé 2015 – Cave de la Vigne Blanche	21.50 €	12.00 €	
Viré Clessé « En Long Champ » 2014 - Cave de Viré	27.00 €		
Saint Véran « Croix de Montceau » 2015 - Vignerons des T. Secrètes	24.50 €		
Saint Véran 2015 – Cave de Charnay	23.00 €	15.50 €	
Pouilly Fuissé « Ame Forest » 2015 - Domaine Eric Forest		22.50 €	
Pouilly Fuissé « Mise en Bouche » 2015 – Domaine Eric Forest	37.00 €		6.00 €
Pouilly Loché « Les Mûres » 2015 - Cave des Grands Crus Blancs	27.00 €		
Pouilly Vinzelles 2015 – Cave des Grands Crus Blancs	24.50 €	15.50 €	
Montagny « Buissonnier » 2013 - Les Vignerons de Buxy	22.00 €		

Millésime dans la limite des stocks disponibles

Prix nets en euros

Les Vins Rouges

	75 cl	37,5 cl	12 cl
Mâcon Milly Lamartine 2016 – Vignerons des Terres.Secrètes	19.50 €		
Mâcon Charnay 2015 – Cave de Charnay	18.50 €		
Beaujolais Villages 2014 – EARL Gelin	19.50 €	11.00 €	
Saint Amour « En Paradis » 2016 - Domaine Pascal DURAND	27.00 €		4.50 €
Saint Amour « En Paradis » 2015 - Domaine Pascal DURAND		16.00 €	
Chénas 2014 – Domaine Rémi Benon	21.00 €	13.50 €	3.50 €
Juliéna « Les Chers » 2014 - Domaine Guy Voluet	25.00 €	16.00 € (50cl)	4.50 €
Moulin à Vent 2013 – Domaine de la Teppe	26.50 €		4.50 €
Givry 2015 – Propriété Desvignes	27.00 €		4.50 €
Givry 1 ^{er} cru « La Grande Berge » 2014 – Propriété Desvignes	39.00 €		
Bourgogne Côte Chalonnaise 2014 – Les Vignerons de Buxy	20.00 €	11.50 €	3.50 €
Mercurey 2013 – Domaine du Clos Moreau	38.00€	23.50 €	5.50 €
Mercurey 1er Cru « Les Veleys » 2015 - Domaine Meix Foulot	39.50 €		
Rully Rouge 2015 – EARL Vincent Daux	29.50 €		4.50 €
Maranges 2014 – Domaine Claude Nouveau	32.00 €		5.00 €
Maranges 1 ^{er} Cru « La Fussièrè » 2014 - Domaine Claude Nouveau	39.50 €	23.00 €	

Les Vins Rosés

	75 cl	37,5 cl	12 cl
Mâcon Rosé 2016 – Cave de Charnay les Mâcon	19.50 €	14.00 €	

Les Apéritifs

Apéritif Maison (10 cl)	5.00 €
Kir du Mâconnais (10 cl)	4.00 €
Pastis, ricard, berger blanc (2 cl)	4.00 €
Guignolet (5 cl), porto rouge (5 cl), campari (5 cl)	5.00 €
Suze (5 cl), martini rouge, martini blanc (5 cl)	5.00 €
Banyuls Grand Cru 2000 Rouge (5 cl)	5.00 €
Whisky (5 cl) J&B	7.00 €
Whisky Jameson ou Jack Daniels	7.50 €

Les Crémants De Bourgogne

La bouteille de 75 cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs – <i>Cave de Lugny</i>	25.00 €
La bouteille de 75 cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Noirs – <i>Cave de Viré</i>	27.00 €
La coupe de 10 cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs – <i>Cave de Lugny</i>	5.50 €
La demi-bouteille de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs – <i>Cave de Lugny</i>	13.00 €

Les Eaux Minérales & Jus de fruits

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier, (100 cl)	4.00 €
Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier, (50 cl)	3.00 €
Perrier (33 cl)	2.80 €
Vittel (25 cl)	2.50 €
Vittel + sirop (grenadine, fraise, framboise, mûre, cassis, citron, pêche, menthe)	2.80 €
Diabolo	3.50 €
Coca, Orangina, ice tea, schweppes agrum' (25 cl)	3.50 €
Jus de Fruits (orange, abricot, ananas, tomate) (25 cl)	3.50 €

Les Digestifs

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau (4 cl)	7.50 €
Poire William (4 cl), Prunelle	7.50 €
Get 27 / Get 31 (5 cl)	7.50 €
Marc de Bourgogne Jacoulot (4 cl)	7.50 €

