

Les Entrées

Véritables œufs meurette.....	9,50 €
⊕ Jambon Persillé	9,50 €
⊕ Terrine de volaille de chez Bobosse	9,50 €
⊕ Assiette de charcuterie.....	14,00 €
Les 6 gros escargots de Bourgogne.....	9,50 €
Les 12 gros escargots de Bourgogne.....	18,50 €
Mousseline d'écrevisses & crème de poivrons rouge au piment d'Espelette	11,50 €
Gaspacho givré de fraises, tomates, poivrons et pignons de pin torréfiés	10,50 €
Carpaccio de saumon au parmesan	12,50 €
Salade croustillant chèvre, tapenade, jambon cru	12,50 €
Salade paysanne (lardons, œufs, tomates, croûtons aillés, comté et salade).....	11,00 €
Tomates d'antan à la mozzarella di Buffala, mesclun, huile d'olive et basilic	12,00 €
Omelette de votre choix : jambon, fromage, fines herbes	7,50 €

Salade XL = supplément 3 €

La carte des allergènes est disponible à l'accueil

⊕ Servi également de 14 h 15 à 18 h 30

Les Plats

Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur, carotte, poireau	15,50 €
Joue de porc confite aux épices, purée grand-mère.....	14,50 €
Gratin d'andouillette (spécialité à la fraise de veau), purée grand-mère	18,50 €
Andouillette mâconnaise, moutarde à l'ancienne, purée grand-mère.....	11,50 €
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 jus au thym, frites	13,00 €
Assiette plancha (bœuf, côtes d'agneau, petit salé), frites et salade	22,50 €
Cassolette de ris de veau aux légumes provençaux, gratin dauphinois	20,50 €
Cuisse de canard confite au miel d'agrumes	16,50€
Pavé de bœuf du Charolais, légumes du marché	17,50 €
Côtes d'agneau grillées, frites, salade	17,00 €
Entrecôte du Charolais 300 g, frites, salade.....	20,50 €
Tartare de bœuf au couteau, frites, salade	15,00 €
Quenelle de brochet à la cuillère, sauce crustacés.....	12,50 €
Risotto au chorizo et ses crevettes décortiquées	16.50€
Filet de sandre crème de carottes jaunes et légumes de saison	17,00€

⊕ Servi également de 14 h 15 à 18 h 30

La carte des allergènes est disponible à l'accueil

Viandes bovines d'origine française

Les Fromages

Assortiment de fromages de chèvre « Chevenet ».....	6,00 €
Fromage blanc à la crème (Médaille d'or 2010, 2011,2012) Laiterie d'Étrez.....	4,50 €
Fromage fort.....	5,00 €
Comté	4,50 €

Les Desserts

Idéal Mâconnais (biscuit amande meringuée, crème vanillée, éclat de nougatine).....	8,00 €
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 de la Maison des Vins (glace, meringue, chantilly et coulis de fruits).....	7,00 €
Mousse au chocolat	7,00 €
Dessert du jour (uniquement du lundi au vendredi)	7,00 €
Crème brûlée à la vanille	7,00 €
Coque de macaron framboise, compotée de fruits rouges et glace framboise meringuée.....	7,00 €
Tarte des demoiselles Tatin, glace vanille.....	7,00 €
Véritable baba au rhum.....	7,00 €
Gaufrette Mâconnaise	2,00 €
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 €

La carte des allergènes est disponible à l'accueil

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 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.....	3,50 €

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

La carte des allergènes est disponible à l'accueil

Formule à 26.50 €

BOISSONS NON COMPRISES

Véritables œufs en meurette

Ou

Terrine de volaille de chez Bobosse

Ou

Carpaccio de saumon au parmesan

Ou

Mousseline d'écrevisses et crème de poivrons rouges

Ou

Salade croustillant chèvre, tapenade, jambon cru

Pavé de Bœuf du

Charolais

Ou

Gratin d'andouillette

(spécialité)

Ou

Cassolette de ris de veau

Aux légumes provençaux (sup.3€)

Ou

Filet de sandre, crème de

Carottes jaunes, riz parfumé et petits légumes

Fromage ou Dessert

Formule Enfant à 9.50 €

(Enfant de - 12 ans)

BOISSONS NON COMPRISES

Blanc de volaille ou knackis

Ou steak haché

Glace ou Mousse au Chocolat

Formule à 19.50 €

BOISSONS NON COMPRISES

Gaspacho givré de tomates, poivrons et fraises

Ou

Les 6 gros escargots de Bourgogne

Ou

Tomates d'antan et mozzarella di Buffala

Ou

Jambon Persillé

Ou

Salade Paysanne

Andouillette Mâconnaise

Ou

Petit salé chaud ou froid

Ou

Quenelle de brochet à la cuillère,

sauce crustacés

Ou

Poulet Fermier

Ou

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

Fromage ou Dessert

Formule à 13.50 €

BOISSONS NON COMPRISES

(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

Menu Plancha

26.50 €

Boissons non
comprises

Côte d'agneau, petit
salé, pavé de bœuf

Fromage Blanc ou
Dessert du jour