

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 €
Gâteau de foies blonds, coulis de tomates et basilic	11,00 €
Terrine de foie gras de canard maison et sa compotée d'oignons à la grenadine, pain aux fruits	18,00 €
Mousseline de Saint Jacques, crème de langoustines	12,50 €
Velouté de céleri aux châtaignes	10,50 €
Assiette de saumon mariné à l'aneth et baies roses	13,00 €
Salade Bressanne (Foies de volaille, œuf poché, croûtons)	12,50 €
Salade Chèvre chaud au miel, magret de canard & noix	13,00 €
Salade paysanne (lardons, œufs, tomates, croûtons aillés, comté et salade).....	11,00 €
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 €
Choucroute royale (petit salé, saucisse de Francfort, saucisse de Morteau, saucisse fumée, carré de porc fumé, chou et pommes de terre)	25,00 €
Cassolette de ris de veau aux girolles, gratin dauphinois	20,50 €
Cuisse de canard confite au miel d'agrumes	16,50 €
Pavé de bœuf du Charolais, légumes du marché sauce aigre douce sésame	17,50 €
Entrecôte du Charolais 300 g, frites, salade, beurre maître d'hôtel	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, sauce crustacés	16,50 €
Ragoût de joue de loup de mer safrané aux petits légumes	18,00 €

⊕ 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'Etrez.....	4,50 €
Fromage fort.....	5,00 €
Comté	4,50 €

Les Desserts

Idéal Mâconnais (biscuit amande meringuée, crème vanillée, éclat de nougatine).....	8,00 €
Poire pochée et sorbet cassis	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 €
Crème brûlée à la vanille	7,00 €
Dessert du jour (uniquement du lundi au vendredi)	7,00 €
Mi-cuit au chocolat, glace 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