

Les Formules

Menu découverte - 21,00€

Verrine de melon et fraises
au Pineau des Charentes
ou
Les 6 gros escargots
de Bourgogne
ou
Salade Paysanne
ou
Tomate d'antan et mozzarella
di Buffala, mesclun, huile
d'olive et basilic



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 au choix

Menu gourmand - 29,50€

Gaspacho de petits pois,
menthe fraîche et écrevisses
ou
Pâté en croûte au poulet,
moutarde à l'ancienne
et pointe de citron
ou
Véritables œufs meurette



Pavé de bœuf du charolais,
légumes croquants de saison
ou
Gratin d'andouillette (spécialité),
purée grand-mère
ou
Risotto aux gambas et chorizo



Fromage ou Dessert au choix

Menu gourmet - 34,00€

Salade mesclun, asperges,
magret fumé, parmesan,
olives, pignon de pin, tomates
ou
Tartare de saumon au citron vert
ou
Tourte de chèvre au miel,
tomates confites et mesclun



Escalope de ris de veau
panée aux noisettes, jus aux
trompettes de mort, légumes
croquants de saison
ou
Filet de Saint Pierre poché, sauce
au crémant de Bourgogne, riz
parfumé aux petits légumes
ou
Magret de canard poêlé, sauce
aux myrtilles, légumes croquants
de saison



Fromage ou Dessert au choix

Menu du jour - 13,50€

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

Petit salé chaud ou froid ou Plat du jour

Fromage blanc à la crème ou Dessert du jour

Menu enfant (-12ans) - 9,50€

Blanc de volaille OU Knackis
OU Steak haché

Glace ou Mousse au chocolat

Les Entrées

Véritables œufs meurette	10,50€
Les 6 gros escargots de Bourgogne	10,50€
🕒 Pâté en croûte au poulet, moutarde à l'ancienne et pointe de citron	12,50€
Poke Bowl (saumon, quinoa, mangue, concombre, grenade, avocat, mesclun, oignon rouge, coriandre, sauce soja, huile de sésame grillée)	15,00€
Salade mesclun, asperges, magret fumé, parmesan, olives, pignons de pin, tomates.....	14,00€
Tourte de chèvre au miel, tomates confites et mesclun	13,00€
Gaspacho de petits pois, menthe fraîche et écrevisses	12,50€
Verrine de melon et fraises au Pineau de Charentes.....	11,50€
Tomates d'antan et mozzarella di Buffala, mesclun, huile d'olive et basilic	12,50€
Salade Paysanne : salade, tomates, lardons, œuf, comté	11,50€
Tartare de saumon au citron vert	13,00€

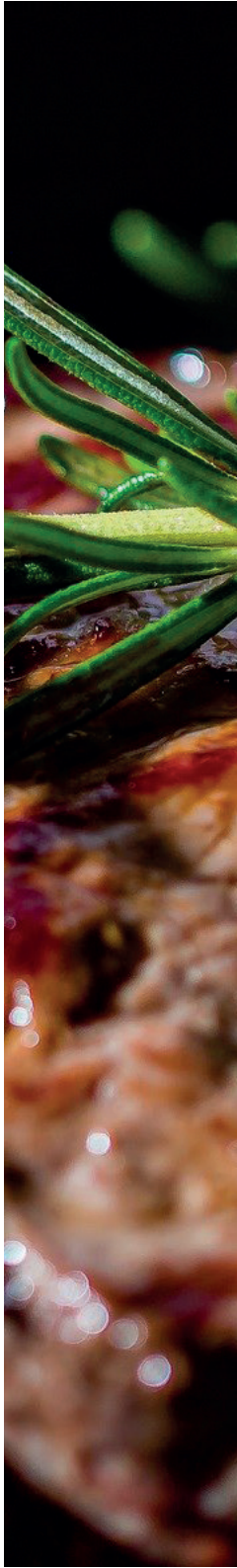
Salade XL : supplément 3,50€

La carte des allergènes est disponible à l'accueil - 🕒 Servi également de 14h15 à 18h30

Les Plats

Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur, carotte, poireau	17,00€
Gratin d'andouillette (spécialité à la fraise de veau), purée grand-mère	19,00€
Andouillette Mâconnaise, moutarde à l'ancienne, purée grand-mère	13,00€
⊕ Petit salé froid, salade de lentilles et salade de pomme de terre	11,50€
Petit salé chaud, pommes vapeur, carottes et lentilles	11,50€
⊕ Poulet fermier rôti jus au thym, frites	14,00€
Escalope de ris de veau panée aux noisettes, jus aux trompettes de mort, légumes croquants de saison.....	24,00€
Magret de canard poêlé, sauce aux myrtilles, légumes croquants de saison.....	21,00€
Pavé de bœuf du Charolais, beurre marchand de vin, légumes croquants de saison.....	18,00€
Entrecôte du Charolais 300g, frites, salade, beurre maître d'hôtel	22,00€
Tartare de bœuf italien : parmesan, basilic, tomates confites, frites, salade	19,00€
Quenelle de brochet à la cuillère sauce crustacés, riz parfumé aux petits légumes	14,00€
Risotto aux gambas et chorizo	18,00€
Filet de Saint Pierre poché, sauce au crémant de Bourgogne, riz parfumé aux petits légumes.....	21,00€

La carte des allergènes est disponible à l'accueil - Viandes bovines d'origine française - ⊕ Servi également de 14h15 à 18h30



Les Fromages

Assortiment de fromages de chèvre « CHEVENET »	7,50€
Fromage blanc à la crème Laiterie d'Étrez	6,00€
Fromage fort	5,00€
Comté 18 mois	6,00€

Les Desserts

Idéal Mâconnais (biscuit amande meringuée, crème vanillé, 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€
Crème brûlée à la vanille	7,00€
Profiteroles vanille, sauce chocolat	7,00€
Soupe de fraises, sorbet citron vert, gaufrette Mâconnaise	7,00€
Véritable baba au rhum	7,00€
Gaufrette Mâconnaise	2,00€
Café gourmand	7,00€

Les Boissons chaudes

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

Les coupes de Glace

Coupes sans Alcool - servies avec de la chantilly

Bois sauvage (fruits des bois, cassis, framboise, coulis de fruits rouges)	7,00€
Bowl au yaourt (yaourt, fruits des bois, vanille de Madagascar avec flocons d'avoine, fruits rouges) ..	7,00€
Banana split (chocolat, vanille, fraise, coulis)	7,00€
Poire Belle Hélène (vanille, poire, coulis)	7,00€
Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois (café ou chocolat ou caramel, vanille, coulis)	7,00€
Pêche ou Fraise ou Framboise Melba (pêche ou fraise ou framboise, vanille, coulis)	7,00€
Feu d'automne (marron, vanille, caramel fleur de sel avec des myrtilles et amandes grillées)	7,00€
Exotique (mangue, passion, banane avec des fruits)	7,00€

Coupes Alcoolisées

Colonel (citron vert, vodka*)	7,50€
Iceberg (menthe, Get 27)	7,50€
Bourguignonne (vanille, cassis, marc de Bourgogne*)	7,50€
Irish Coffee Glacé (vanille, café avec whisky*, chantilly)	7,50€
Cosmopolitan (citron vert, fraise, vodka*)	7,50€

Les Crèmes Glacées & Les 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 :

Vanille Bourbon de Madagascar • Chocolat noir • Marron • Yaourt • Caramel Fleur de Sel • Café • Rhum-Raisins • Noix de coco • Menthe • Pistache • Chocolat blanc • Banane • Nougat • Tentation Meringuée
Vanille Framboise.

Nos sorbets plein fruit (🌱 vegan) :

Citron vert 🌱 • Framboise 🌱 • Fruit de la passion 🌱 • Mangue d'Inde 🌱 • Cassis 🌱 • Fraise 🌱 • Poire • Abricot • Fruits des Bois • Pêche de Méditerranée • Cerise.

Les Vins

Vins en pichet

	46 cl	12 cl
Mâcon Blanc - Cave de Lugny - AOC Mâcon.....	10,50€	3,00€
Mâcon Rouge - Cave de Lugny - AOC Mâcon.....	10,50€	3,00€
Viré Clessé - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé	12,50€	3,50€
Saint Véran - Vignerons des Terres Secrètes - AOC St Véran	12,50€	3,50€
Mâcon Rosé - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon.....	10,50€	3,00€
Beaujolais Villages - EARL Gelin - AOC Beaujolais Villages	12,50€	3,50€

Vins Blancs

	75 cl	37,5 cl	12 cl
Mâcon Azé « Jules Richard » 2018 - Cave d'Azé - AOC Mâcon.....	19,50€	-	-
Mâcon Lugny « Les Charmes » 2018 - Cave de Lugny - AOC Mâcon Lugny	22,00€	14,00€	-
Viré Clessé 2019 - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé.....	24,50€	14,00€	-
Viré Clessé « En Long Champ » 2018 - Cave de Viré - AOC Viré Clessé	25,00€	-	-
Saint Véran « Croix de Montceau » 2018 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Saint Véran	31,00€	-	-
Saint Véran 2018 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon	28,00€	17,90€	-
Pouilly Fuissé « Ame Forest » 2018 - Domaine Eric Forest - AOC Pouilly Fuissé	49,00€	27,50€	8,50€
Pouilly Loché « Les Mûres » 2018 - Cave des Grands Crus Blancs - AOC Pouilly Fuissé	35,00€	-	-
Pouilly Vinzelles 2019 - Cave des Grands Crus Blancs - AOC Pouilly Vinzelles	30,50€	17,50€	-
Montagny 1er Cru « Les Pidances » 2019 - Cave de Bissey sous Cruchaud - AOC Montagny 1er Cru	39,00€	-	-

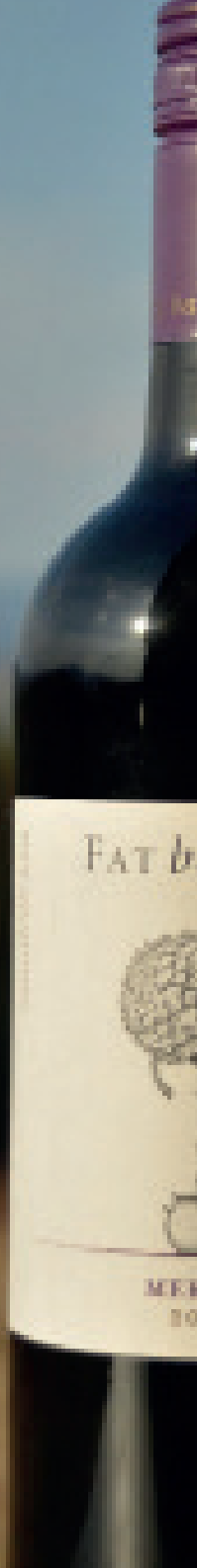
Les Vins

Vins Rouges

	75 cl	37,5 cl	12 cl
Mâcon Milly-Lamartine 2019 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon	22,50€	-	-
Mâcon Charnay 2019 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon	21,50€	13,00€	-
Beaujolais Villages 2018 - SAS Giles Gelin - AOC Beaujolais Villages.....	20,50€	13,50€	-
Saint Amour « En Paradis » 2019 - Domaine Pascal DURAND - AOC Saint Amour	29,60€	18,00€	5,00€
Chénas 2018 - Domaine Rémi Benon - AOC Chénas.....	22,00€	14,50€	4,00€
Juliéna « Coeur de Granit » 2017 - Chateau de Chénas - AOC Juliéna.....	26,00€	16,00€	4,50€
Moulin à Vent 2017 - Domaine de la Teppe - AOC Moulin à Vent	35,00€	-	6,00€
Givry 2018 - Propriété Desvignes - AOC Givry.....	35,00€	-	6,00€
Givry 1er Cru « La Grande Berge » 2018 - Propriété Desvignes - AOC Givry 1er Cru .	48,00€	-	-
Bourgogne côte Châlonnaise 2018 - Les Vignerons de Buxy - AOC			
Bourgogne côte Châlonnaise	21,50€	12,00€	3,50€
Mercurey 2017 - Domaine de Clos Moreau - AOC Mercurey.....	41,00€	26,50€	7,00€
Mercurey 1er Cru « Les Veleys » 2017 - Domaine Meix Foulot - AOC			
Mercurey 1er Cru	47,00€	-	-
Rully Rouge 2018 - EARL Vincent Daux - AOC Rully.....	35,00€	-	6,00€
Maranges 2017-2018 - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges.....	42,00€	-	7,00€
Maranges 1er Cru « La Fussièrè » 2018 - Domaine Claude Nouveau - AOC			
Maranges 1er Cru.....	48,00€	-	-

Vins Rosés

Mâcon Rosé « Les Préludes » 2019 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC			
Mâcon	19,50€	-	-
Mâcon Rosé Charnay 2019 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC			
Mâcon	19,00€	14,00€	-





Les Boissons

Les Apéritifs

Apéritif de la maison des vins (10cl)	5,00€
Crémant de bourgogne avec perle de fruit (12cl)	7,00€
Kir du Mâconnais (10cl).....	4,00€
Pastis, Ricard, Berger Blanc (2cl)	4,00€
Guignolet, porto rouge, campari (5cl).....	5,00€
Suze, martini rouge, martini blanc (5cl).....	5,00€
Banyuls Grand Cru 2000 Rouge (5cl).....	5,00€
Whisky J&B (5cl).....	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 - Cave de Lugny	26,50€
La coupe de 10cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny	6,00€
La demi-bouteille de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny.....	14,00€

Les Eaux Minérales & Jus de fruits

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier, (100cl)	4,00€
Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier, (50cl)	4,00€
Perrier (33cl)	2,80€
Vittel (25cl)	2,50€
Vittel + sirop (grenadine, fraise, framboise, mûre, cassis, citron, pêche, menthe)	2,80€
Diabolo.....	3,50€
Coca, Orangina, Ice Tea, Schweppes Agrum (25cl)	3,50€
Jus de Fruits (orange, abricot, ananas, tomate) (25cl)	3,50€

Les Digestifs

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau (4cl).....	7,50€
Poire William (4cl)	7,50€
Get 27 (5cl)	7,50€
Marc de Bourgogne Jacoulot (4cl).....	7,50€

Les Planches Apéritifs

Accompagnées de gressins, olives, tomates cerises, fruits....

Portion de 90g - 2 personnes

Terrine d'escargot à la persillade	9,00€
Terrine forestière aux cèpes.....	9,00€
Terrine de cuisse de grenouille à l'aligoté	9,00€
Terrine de magret de canard fumé.....	9,00€
Terrine de canard aux morilles	9,00€
Rillettes de canard.....	9,00€
Rillettes de poulet	9,00€
Tapenade noire.....	9,00€
Tartinade de courgettes aux herbes fraîches	9,00€
Tartinade de carotte aux graines de sésame et cumin	9,00€
Tartinade d'aubergine aux tomates confites	9,00€
Tartinade de poivrons à la provençale.....	9,00€

Portion de 180g - 4 personnes

Terrine d'escargot à la persillade	14,00€
Terrine de cuisse de grenouille à l'aligoté	14,00€
Terrine d'oie aux figues	14,00€
Terrine Bourguignonne au vin rouge et baies de cassis.....	14,00€
Terrine Bourguignonne au chablis	14,00€
Terrine Bressane au vin blanc	14,00€
Terrine de campagne au marc de Bourgogne	14,00€
Terrine de campagne aux trompettes de la mort.....	14,00€
Terrine de campagne au piment d'Espelette.....	14,00€
Terrine au comté.....	14,00€

La carte des allergènes est disponible à l'accueil