

# LES FORMULES

## MENU DÉCOUVERTE - 23.00 €

Les 6 gros escargots de Bourgogne

ou

Pressé de joue de bœuf

ou

Gaspacho de tomates, fêta,  
pastèque et fraises

ou

Salade paysanne

• • •

Andouillette Mâconnaise

ou

Petit salé chaud ou froid

ou

Poulet fermier

ou

Quenelle de brochet à la cuillère

ou

Plat du jour

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

• • •

Dessert au choix

## MENU GOURMAND - 30.50 €

Véritables œufs Meurette

ou

Verrine de melon et fraises  
au Pineau de Charentes

ou

Tomates d'antan, mozzarella di Buffala,  
mesclun, huile d'olive et pesto

ou

Méli mélo de salade, radis,  
concombre, tomates, fèves, œuf  
poché, petits pois, olives, noisettes,  
graines de lin et de courge

• • •

Pavé de bœuf du charolais,  
sauce vierge

ou

Cuisse de canette aux griottes

ou

Risotto crémeux aux petits  
légumes et gambas poêlées.

• • •

Dessert au choix

## MENU GOURMET - 35.00 €

Salade gourmande : mâche, foie  
gras, magret de canard, œuf poché,  
pamplemousse, grenade et parmesan

ou

Tartare de saumon au citron vert

ou

Gratin d'écrevisses, poivrons  
et courgettes

• • •

Gratin d'andouillette (spécialité)

ou

Cocotte de ris de veau aux  
champignons des bois

ou

Escalope de truite saumonée  
pochée au crémant de Bourgogne

• • •

Dessert au choix

## MENU PLANCHA - 30.50 €

Entrecôte charolaise (300g)

ou

Côte d'agneau aux herbes de Provence

Accompagnements : frites, salades.

• • •

Café gourmand

## MENU DU JOUR - 14.00 €

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 (-12 ans) - 10.50 €

Blanc de volaille ou knackis

ou

Steak haché

• • •

Mousse au chocolat

ou

Glace

La carte des allergènes est disponible à l'accueil - Viandes bovines d'origine française ■ ■

# LES ENTRÉES

Véritables œufs Meurette.....	12.50 €
Les 6 gros escargots de Bourgogne.....	11.00 €
⊕ Pressé de joue de bœuf.....	11.00 €
⊕ Verrine de melon et fraises au Pineau des Charentes.....	12.00 €
⊕ Tomates d'antan, mozzarella di Buffala, mesclun, huile d'olive et pesto... ..	13.00 €
⊕ Gaspacho de tomates, fêta, pastèque et fraises.....	12.00 €
Salade Paysanne (tomate, lardons, œuf dur, comté et croûtons).....	12.50 €
Salade Gourmande..... (mâche, foie gras, margret de canard, œuf poché, pamplemousse, grenade et parmesan)	16.00 €
Méli mélo de salade, radis, concombre, tomates, fèves, œuf poché, petits pois, olives, noisettes, graines de lin et de courge.....	15.00 €
Tartare de saumon au citron vert.....	15.00 €
Gratin d'écrevisses, poivrons et courgettes.....	15.00 €

Salade XL : supplément 3,50€

⊕ Servi également de 14h30 à 18h45

La carte des allergènes est disponible à l'accueil

# LES PLATS

Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur, carotte, poireau.....	18.00 €
Gratin d'andouillette Bobosse (spécialité à la fraise de veau), purée grand-mère maison.....	22.00 €
Andouillette Mâconnaise, moutarde à l'ancienne, purée grand-mère maison.....	14.00 €
Petit salé chaud, pommes vapeur, carottes et lentilles.....	12.00 €
⊕ Petit salé froid, salade de lentilles et salade de pomme de terre.....	12.00 €
⊕ Poulet fermier, jus au thym, frites.....	14.00 €
Cocotte de ris de veau aux champignons des bois.....	26.00 €
Pavé de bœuf du Charolais, sauce vierge, poêlée estivale et tomates confites.....	20.50 €
Entrecôte du Charolais 300g, frites, salade, beurre maître d'hôtel.....	24.50 €
Tartare de bœuf à l'italienne: parmesan, basilic, tomates confites, frites, salade.....	19.00 €
Cuisse de canette aux griottes, poêlée estivale et tomates confites.....	19.50 €
Escalope de truite saumonée pochée au crémant de Bourgogne, poêlée de légumes estivale.....	23.00 €
Quenelle de Brochet à la cuillère, riz et petits légumes.....	14.00 €
Risotto crémeux aux petits légumes et gambas poêlées, tomates confites, poêlée de légumes estivale.....	19.00 €
Côtes d'agneau et poêlée de légumes.....	24.50 €

⊕ Servi également de 14h30 à 18h45

La carte des allergènes est disponible à l'accueil

Viandes bovines d'origine française ■ ■

# LES FROMAGES

Assortiment de fromages de chèvre « CHEVENET » .....	7.50 €
Fromage blanc à la crème, laiterie d'Étrez.....	6.00 €
Fromage fort, maison « CHEVENET » .....	6.00 €
Comté 18 mois, fromagerie DELIN .....	6.00 €

# LES DESSERTS

Café gourmand maison.....	8.00 €
Tiramisu cerises et café maison.....	8.00 €
Profiteroles vanille, sauce chocolat maison.....	8.00 €
Soupe de fraises, sorbet citron vert et gaufrette Mâconnaise maison.....	8.00 €
Crème brûlée à la vanille maison.....	8.00 €
Mousse au chocolat maison.....	8.00 €
Salade de fruits frais maison.....	8.00 €
Véritable Baba au Rhum maison.....	8.00 €
Riz au lait grand-mère maison.....	8.00 €
Vacherin de la Maison des Vins maison..... ( glace, meringue, chantilly et coulis de fruits )	8.00 €
Tartelette citron meringuée maison.....	8.00 €
Œufs à la neige aux amandes grillées et crème anglaise maison.....	8.00 €
Idéal Mâconnais maison..... ( biscuit amande meringué, crème vanillé, éclat de nougatine )	8.00 €
Gaufrette Mâconnaise maison.....	2.50 €

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 €
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*).....	8.00 €
Cuba (glace au Rhum raisin, Rhum by JACOULOT*) .....	8.00 €
Poire en folie (sorbet poire, fruit, eau de vie poire JACOULOT*).....	8.00 €
Iceberg (menthe, liqueur menthe poivrée by JACOULOT*).....	8.00 €
Bourguignonne (vanille, cassis, marc de Bourgogne JACOULOT*).....	8.00 €
Irish Coffee Glacé (vanille, café avec whisky*, chantilly).....	8.00 €
Limoncello (sorbet au citron vert, liqueur Limoncello by JACOULOT*).....	8.00 €

## Les Crèmes Glacée & 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.

La carte des allergènes est disponible à l'accueil

# LES VINS

## Vins en pichet

	46 cl	12 cl
<b>Mâcon Villages</b> - Cave d'Igé - AOC Mâcon villages.....	11,50€	3,00€
<b>Mâcon Rouge</b> - Cave de Lugny - AOC Mâcon.....	11,50€	3,00€
<b>Viré Clessé</b> - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé.....	13,00€	3,50€
<b>Saint Véran</b> - Vignerons des Terres Secrètes - AOC St Véran.....	13,00€	3,50€
<b>Mâcon Rosé</b> - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon.....	11,50€	3,00€
<b>Beaujolais Villages</b> - EARL Gelin - AOC Beaujolais Villages.....	12,50€	3,50€

## Vins Blancs

	75 cl	37,5 cl	12 cl
<b>Mâcon Azé « Jules Richard » 2020</b> - Cave d'Azé - AOC Mâcon-Azé.....	22,50€	-	-
<b>Mâcon Verzé « Croix-Jarrier » 2019-2020</b> - Cave Terres Secrètes - AOC Mâcon Verzé.....	29,50€	-	-
<b>Mâcon Lugny « Les Charmes » 2020</b> - Cave de Lugny - AOC Mâcon Lugny.....	29,00€	17,50€	-
<b>Viré Clessé 2020</b> - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé.....	24,50€	15,50€	-
<b>Viré Clessé « En Long Champ » 2020</b> - Cave de Viré - AOC Viré Clessé.....	35,00€	-	-
<b>Saint-Véran « Croix de Montceau » 2019-2020</b> - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Saint-Véran.....	38,00€	-	-
<b>Saint-Véran « Les Cras » 2019-2020</b> - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Saint-Véran.....	43,00€	-	-
<b>Saint-Véran 2020</b> - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Saint-Véran.....	32,00€	-	-
<b>Saint-Véran Les preludes 2020</b> - vigneron des terres secrètes - AOC Saint-Véran.....	-	17,50€	-
<b>Pouilly Fuissé « Ame Forest » 2020</b> - Domaine Eric Forest - AOC Pouilly Fuissé.....	49,00€	27,50€	8,50€
<b>Pouilly Loché « Les Mûres » 2020</b> - Cave des Grands Crus Blancs - AOC Pouilly Loché.....	35,00€	-	-
<b>Pouilly Vinzelles 2020</b> - Cave des Grands Crus Blancs - AOC Pouilly Vinzelles.....	30,50€	17,50€	-
<b>Montagny 1er Cru « Vigne du Soleil » 2018 - 2019</b> - Cave de Buxy - AOC Montagny 1er Cru.....	49,00€	-	-

À épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de passer au millésime suivant.

# LES VINS

## Vins Rouges

	75 cl	37,5 cl	12 cl
<b>Mâcon Pierreclos 2018 - 2019</b> - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon Pierreclos.....	28,00€	-	-
<b>Mâcon Charnay 2020</b> - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon.....	24,50€	-	-
<b>Beaujolais Villages 2018 - 2019</b> - SAS Giles Gelin - AOC Beaujolais Villages.....	24,00€	16,00€	-
<b>Saint-Amour « En Paradis » 2020-2021</b> - Domaine Pascal DURAND - AOC Saint-Amour.....	38,00€	22,00€	6,00€
<b>Chénas 2019-2020</b> - Domaine Rémi Benon - AOC Chénas.....	27,00€	17,00€	5,00€
<b>Juliéna « Coeur de Granit » 2019</b> - Chateau de Chénas - AOC Juliéna.....	30,50€	17,00€	4,50€
<b>Moulin à Vent 2018</b> - Domaine de la Teppe - AOC Moulin à Vent.....	35,00€	-	6,00€
<b>Givry 2018</b> - Propriété Desvignes - AOC Givry.....	48,00€	-	8,00€
<b>Givry 1er Cru « La Grande Berge » 2019</b> - Propriété Desvignes - AOC Givry 1er Cru.....	56,00€	-	-
<b>Bourgogne côte Châlonnaise 2020</b> - Les Vignerons de Buxy - AOC Bourgogne côte Châlonnaise.....	26,00€	14,50€	4,50€
<b>Mercurey 2018-2019</b> - Domaine de Clos Moreau «Château Beau» - AOC Mercurey.....	41,00€	-	7,00€
<b>Mercurey 2019</b> - Domaine Meix Foulot - AOC Mercurey.....	-	28,50€	-
<b>Mercurey 1er Cru « Les Veleys » 2018 - 2019</b> - Domaine Meix Foulot - AOC Mercurey 1er Cru.....	47,00€	-	-
<b>Rully Rouge 2019</b> - EARL Vincent Daux - AOC Rully.....	41,50€	-	7,00€
<b>Maranges 2019-2020</b> - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges.....	47,00€	-	8,00€
<b>Maranges 1er Cru « La Fussièrre » 2019-2020</b> - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges 1er Cru.....	58,00€	-	-

## Vins Rosés

<b>Mâcon Rosé « Alphonse » 2020</b> - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon.....	22,00€	-	-
<b>Mâcon Rosé Charnay 2020</b> - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon.....	21,00€	-	-

À épuisement d'un millésime, nous nous réservons le droit de passer au millésime suivant.

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso.....	2.50 €
Double Espresso.....	4.00 €
Décaféiné.....	3.00 €
Double décaféiné.....	5.00 €
Déca Crème.....	3.50 €
Café Crème.....	3.00 €
Grand Crème.....	4.50 €
Thé, Infusion.....	3.50 €
Café Bourguignon..... (café, marc de Bourgogne <b>JACOULOT</b> , chantilly)	8.00 €

La carte des allergènes est disponible à l'accueil

## LES BOISSONS

### Les Apéritifs

Apéritif de la maison des vins (12cl).....	5.00 €
Crémant de bourgogne avec perles de fruit (12cl) ..	7.00 €
Kir du Mâconnais (12cl) .....	4.00 €
Pastis, Ricard, Berger Blanc (2cl) .....	4.00 €
Guignolet, Porto, Campari (5cl).....	5.00 €
Suze, Martini rouge, Martini blanc (5cl) .....	5.00 €
Banyuls (5cl).....	5.00 €
Whisky J&B (5cl).....	7.00 €
Whisky Jameson ou Jack Daniels.....	8.00 €

### Les Crémants de Bourgogne

La bouteille de 75 cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny.....	29.00 €
La coupe de 10cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny.....	6.50 €
La demi-bouteille de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny .....	17.50 €

### Les Digestifs

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau (4cl).....	7.50 €
Eau de vie de poire ou mirabelle ou prune <b>JACOULOT</b> (4cl).....	9.00 €
Marc de Bourgogne <b>JACOULOT</b> (4cl).....	9.00 €
Limoncello by <b>JACOULOT</b> , menthe poivrée by <b>JACOULOT</b> .....	9.00 €
Rhum élevé en fût de fine de Bourgogne <b>JACOULOT</b> (4 cl).....	9.00 €
Get 27 ou Get 31 (5cl).....	7.50 €

### Les Eaux Minérales et Jus de fruits

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier (100cl).....	5.00 €
Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier (50cl) .....	4.00 €
Perrier (33cl).....	3.00 €
Vittel (25cl) .....	3.00 €
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 PLANCHES APÉRITIFS

Accompagnées de pâté en croûte, jambon persillé.

## Portion de 90g - 2 personnes

Terrine d'escargot à la persillade .....	13.00 €
Terrine forestière aux cèpes .....	13.00 €
Terrine de cuisse de grenouille à l'aligoté .....	13.00 €
Terrine de magret de canard fumé .....	13.00 €
Terrine de canard aux morilles .....	13.00 €
Rillettes de canard .....	13.00 €
Rillettes de poulet .....	13.00 €
Tapenade noire .....	13.00 €
Tartinade de courgettes aux herbes fraîches .....	13.00 €
Tartinade de carotte aux graines de sésame et cumin .....	13.00 €
Tartinade d'aubergine aux tomates confites .....	13.00 €
Tartinade de poivrons à la provençale .....	13.00 €

## Portion de 180g - 4 personnes

Terrine d'escargot à la persillade .....	16.00 €
Terrine de cuisse de grenouille à l'aligoté .....	16.00 €
Terrine d'oie aux figues .....	16.00 €
Terrine Bourguignonne au vin rouge et baies de cassis .....	16.00 €
Terrine Bourguignonne au chablis .....	16.00 €
Terrine Bressane au vin blanc .....	16.00 €
Terrine de campagne au marc de Bourgogne .....	16.00 €
Terrine de campagne aux trompettes de la mort .....	16.00 €
Terrine de campagne au piment d'Espelette .....	16.00 €
Terrine au comté .....	16.00 €

La carte des allergènes est disponible à l'accueil

