

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, gésiers de
canard, 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 GRENOUILLES - 38.00 €

les vendredis soirs, samedis et dimanches

**Grenouilles fraîches
et leur accompagnement**

• • •

Fromage blanc à la crème

ou

Salade de fruits frais

MENU DU JOUR - 14.00 €

du lundi au vendredi midi - hors jours fériés

Petit salé chaud ou froid

ou

Plat du jour

• • •

Fromage blanc à la crème

ou

Dessert du jour

MENU ENFANT - 10.50 €

(-12 ans)

Blanc de volaille

ou

Knackis

ou

Steak haché

• • •

Mousse au chocolat

ou

Glace

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 Buffalo, mesclun, huile d'olive et pesto...	13.00 €
⊕ Gaspacho de tomates, fêta, pastèque et fraises.....	12.00 €
Salade Paysanne (tomate, lardons, oeuf dur, comté et croûtons).....	12.50 €
Salade Gourmande..... (mâche, gésiers de canard margret de canard, oeuf 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	19.00 € confites, poêlée de légumes estivale

⌚ 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'Etrez	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..... (biscuit amande meringué, crème vanillé, éclat de nougatine)	8.00 €
Gaufrette Mâconnaise maison.....	3.00 €

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)	8.00 €
Banana split (chocolat, vanille, fraise, coulis)	8.00 €
Poire Belle Hélène (vanille, poire, coulis)	8.00 €
Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois (café ou chocolat ou caramel, vanille, coulis)	8.00 €
Pêche ou Fraise ou Framboise Melba (pêche ou fraise ou framboise, vanille, coulis)	8.00 €
Summer Garden (glace yaourt, coco-myrtille et coulis fruits rouges)	8.00 €
Exotique (mangue, passion, banane avec des fruits)	8.00 €
L'incontournable (glace nutty, vanille et pépites de caramel)	8.00 €

Coupes Alcoolisées

Colonel (citron vert, Vodka*)	9.00 €
Cuba (glace au Rhum raisin, Rhum by JACOULOT*)	9.00 €
Poire en folie (sorbet poire, fruit, eau de vie poire by JACOULOT*)	9.00 €
Framboise en folie (sorbet framboise, tentation meringuée vanille framboise, eau de vie framboise by JACOULOT*)	9.00 €
Iceberg (menthe, liqueur menthe poivrée by JACOULOT*)	9.00 €
Bourguignonne (vanille, cassis, marc de Bourgogne by JACOULOT*)	9.00 €
Irish Coffee Glacé (vanille, café avec whisky*, chantilly)	9.00 €
Limoncello (sorbet au citron vert, liqueur Limoncello by JACOULOT*)	9.00 €

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 • Nutty • 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 🌱 • Coco-myrtille 🌱.

La carte des allergènes est disponible à l'accueil

LES VINS

Vins en pichet

	46 cl	12 cl
Mâcon Villages - Cave d'Igé - AOC Mâcon villages	11,50€	3,00€
Mâcon Rouge - Cave de Lugny - AOC Mâcon	11,50€	3,00€
Viré Clessé - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé.....	13,00€	3,50€
Saint Véran - Vignerons des Terres Secrètes - AOC St Véran	13,00€	3,50€
Mâcon Rosé - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon	11,50€	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 » 2020 - Cave d'Azé - AOC Mâcon-Azé.....	22,50€	-	-
Mâcon Verzé « Croix-Jarrier » 2019-2020 - Cave Terres Secrètes - AOC Mâcon Verzé.....	29,50€	-	-
Mâcon Lugny « Les Charmes » 2020 - Cave de Lugny - AOC Mâcon Lugny.....	29,00€	17,50€	-
Viré Clessé 2020 - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé.....	24,50€	15,50€	-
Viré Clessé « En Long Champ » 2020 - Cave de Viré - AOC Viré Clessé.....	35,00€	-	-
Saint-Véran « Croix de Montceau » 2019-2020 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Saint-Véran.....	38,00€	-	-
Saint-Véran « Les Cras » 2019-2020 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Saint-Véran.....	43,00€	-	-
Saint-Véran 2020 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Saint-Véran.....	32,00€	-	-
Saint-Véran Les preludes 2020 - vigneron des terres secrètes - AOC Saint-Véran	-	17,50€	-
Pouilly Fuissé « Ame Forest » 2020 - Domaine Eric Forest - AOC Pouilly Fuissé	49,00€	27,50€	8,50€
Pouilly Loché « Les Mûres » 2020 - Cave des Grands Crus Blancs - AOC Pouilly Loché	35,00€	-	-
Pouilly Vinzelles 2020 - Cave des Grands Crus Blancs - AOC Pouilly Vinzelles	30,50€	17,50€	-
Montagny 1er Cru «Vigne du Soleil » 2018 - 2019 - 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
Mâcon Pierreclos 2018 - 2019 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon Pierreclos	28,00€	-	-
Mâcon Charnay 2020 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon	24,50€	-	-
Beaujolais Villages 2018 - 2019 - SAS Giles Gelin - AOC Beaujolais Villages	24,00€	16,00€	-
Saint-Amour « En Paradis » 2020-2021 - Domaine Pascal DURAND - AOC Saint-Amour.	38,00€	22,00€	6,00€
Chénas 2019-2020 - Domaine Rémi Benon - AOC Chénas.	27,00€	17,00€	5,00€
Juliéna « Coeur de Granit » 2019 - Chateau de Chénas - AOC Juliéna	30,50€	17,00€	4,50€
Moulin à Vent 2018 - Domaine de la Teppe - AOC Moulin à Vent.	35,00€	-	6,00€
Givry 2018 - Propriété Desvignes - AOC Givry	48,00€	-	8,00€
Givry 1er Cru « La Grande Berge » 2019 - Propriété Desvignes - AOC Givry 1er Cru	56,00€	-	-
Bourgogne côte Châlonnaise 2020 - Les Vignerons de Buxy - AOC Bourgogne côte Châlonnaise	26,00€	14,50€	4,50€
Mercurey 2018-2019 - Domaine de Clos Moreau «Château Beau» - AOC Mercurey.	41,00€	-	7,00€
Mercurey 2019 - Domaine Meix Foulot - AOC Mercurey.	-	28,50€	-
Mercurey 1er Cru « Les Veleys » 2018 - 2019 - Domaine Meix Foulot - AOC Mercurey 1er Cru	47,00€	-	-
Rully Rouge 2019 - EARL Vincent Daux - AOC Rully.	41,50€	-	7,00€
Maranges 2019-2020 - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges.	47,00€	-	8,00€
Maranges 1er Cru « La Fussièrre » 2019-2020 - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges 1er Cru.	58,00€	-	-

Vins Rosés

Mâcon Rosé « Alphonse » 2020 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon.	22,00€	-	-
Mâcon Rosé Charnay 2020 - 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 JACOULOT , 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 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.....	2.80 €
(grenadine, fraise, framboise, mûre, cassis, citron, pêche, menthe)	
Diabolo.....	3.50 €
Coca, Orangina, Ice Tea, Schweppes Agrum (25cl)..	3.50 €
Jus de Fruits (<i>orange, abricot, ananas, tomate</i>) (25cl).....	3.50 €

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 by JACOULOT (4cl).....	9.00 €
Marc de Bourgogne by JACOULOT (4cl).....	9.00 €
Limoncello by JACOULOT , menthe poivrée by JACOULOT	9.00 €
Rhum élevé en fût de fine de Bourgogne by JACOULOT (4 cl).....	9.00 €
Get 27 ou Get 31 (5cl).....	7.50 €

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