

LES FORMULES

La carte des allergènes est disponible à l'accueil

 Vandes bovines d'origine française

MENU DÉCOUVERTE - 24.00€

Gâteau de foies de volaille
ou
6 gros escargots de Bourgogne
ou
Salade paysanne
ou
Gratinée aux oignons



Andouillette Mâconnaise
ou
Petit salé chaud ou froid
ou

Quenelle de brochet
à la cuillère
ou
Poulet fermier rôti



Dessert au choix

MENU GOURMAND - 31.00€

Véritables oeufs meurette
ou
Pâté en croûte de poulet moutarde
à l'ancienne pointe de citron vert
ou
Mél mélo de salade, saumon fumé,
concombre, tomates, fèves, oeuf poché,
petits pois, olives, noisettes,
graines de lin et de courge



Risotto aux gambas, tomates cerises
et parmesan
ou
Jarretton de porc poché
haricots lingots aux herbes
ou

Blanquette de veau
grand-mère



Dessert au choix

MENU GOURMET - 36.00€

Salade gourmande : gésiers de
canard, magret de canard,
oeuf poché, pamplemousse,
grenade et parmesan
ou
Tartare de saumon au citron vert
ou
Velouté de châtaignes et
Saint-Jacques au parmesan



Gratin d'andouillette à
la fraise de veau
ou
Pot au feu de flanchet de boeuf et
os à moëlle
ou
Cocotte de ris de veau aux
champignons des bois
ou
Filet de merlu, crème aux tomates
confites et piment d'Espelette



Dessert au choix

Menu du jour - 14.50€

(du lundi midi 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 choucroute - 31.00€



Choucroute royale

(5 viandes : petit salé chaud,
saucisse de morteau, saucisse
fumée, saucisse de Strasbourg,
jarretton de porc)



Dessert au choix

Menu enfant - 11.00€

(-12 ans)

Blanc de volaille
ou
Knackis
ou
Steak haché



Mousse au chocolat
ou
Glace

LES PLANCHES APÉRITIFS

→ ACCOMPAGNÉES DE TOASTS ET CRUDITÉS



Portion de 90g 2 personnes 

Terrine d'escargots à la persillade.....	13.00 €
Terrine forestière aux cèpes.....	13.00 €
Terrine de cuisses de grenouilles à l'aligoté.....	13.00 €
Terrine de magret de canard fumé.....	13.00 €
Terrine de canard aux morilles.....	13.00 €
Terrine Bourguignonne au vin rouge et baies de cassis.....	13.00 €
Rillettes de poulet.....	13.00 €
Tapenade noire.....	13.00 €
Tartinade de courgettes aux herbes fraîches.....	13.00 €
Tartinade de carottes aux graines de sésame et cumin.....	13.00 €
Tartinade d'aubergines aux tomates confites.....	13.00 €
Tartinade de poivrons à la provençale.....	13.00 €

Portion de 180g 4 personnes 

Terrine d'escargots à la persillade.....	16.00 €
Terrine de cuisses de grenouilles à l'aligoté.....	16.00 €
Terrine d'ole 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

LES ENTRÉES



⊖ **SERVI ÉGALEMENT DE 14H30 À 18H45**

Gâteau de foies de volaille.....	11.00€
Véritables œufs Meurette.....	12.50€
Tartare de saumon au citron vert.....	15.00€
Les 6 gros escargots de Bourgogne.....	11.00€
⊖ Pâté en croûte de poulet moutarde à l'ancienne pointe de citron vert.....	12.50€
Gratinée aux oignons.....	11.00€
Velouté de châtaignes et Saint-Jacques au parmesan.....	14.00€
Méli mélo de salade, saumon fumé, concombre, tomates, fèves, œuf poché, petits pois, olives, noisettes, graines de lin et de courge.....	14.00€
Salade Paysanne (tomates, lardons, œuf dur, comté et croûtons).....	12.50€
Salade Gourmande (gésiers de canard, magret de canard, œuf poché, pamplemousse, grenade et parmesan).....	16.00€
Omelette aux herbes ou fromage.....	9.00€

Salade XL: supplément 3.50€



LES PLATS



☹ **SERVI ÉGALEMENT DE 14H30 À 18H45**

Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur, carottes, poireaux.....	18.00€
Choucroute royale (5 viandes : petit salé chaud, saucisse de morteau, saucisse fumée, saucisse de Strasbourg, jarreton de porc).....	27.00€
Gratin d'andouillette Bobosse (spécialité à la fraise de veau), purée grand-mère maison.....	23.00€
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 pommes de terre.....	12.00€
☺ Poulet fermier rôti, jus au thym, frites.....	15.00€
Blanquette de veau grand-mère, riz et petits légumes.....	15.00€
Flanquet de boeuf et os à moëlle en pot au feu, légumes du marché.....	17.50€
Jarreton de porc poché, haricots lingots aux herbes.....	16.50€
Cocotte de ris de veau aux champignons des bois, légumes du marché.....	27.00€
Entrecôte du Charolais 300g, frites, salade, beurre maître d'hôtel.....	27.00€
Tartare de bœuf à l'italienne: parmesan, basilic, tomates confites, frites, salade.....	19.00€
Quenelle de Brochet à la cuillère, riz et petits légumes.....	14.00€
Risotto crémeux aux gambas poêlées, tomates cerises, parmesan et noisettes torréfiées.....	19.50€
Filet de merlu, crème aux tomates confites et piment d'Espelette, légumes du marché.....	21.00€



LES FROMAGES

Assortiment de fromages : comté 18 mois, chèvre et fromage fort.....	8.00€
Fromage blanc à la crème, laiterie d'Etrez.....	6.00€
Fromage fort.....	6.00€

LES DESSERTS

Café gourmand maison.....	8.00€
Tiramisu ananas et rhum.....	8.00€
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat maison.....	8.00€
Poire pochée au vin rouge, gaufrette Mâconnaise.....	8.00€
Crème brûlée à la vanille maison.....	8.00€
Mousse au chocolat maison.....	8.00€
Tartelette chocolat pralin.....	8.00€
Véritable Baba au Rhum.....	8.00€
Riz au lait grand-mère maison.....	8.00€
Vacherin de la Maison des Vins maison.....	8.00€
(glace, meringue, chantilly et coulis de fruits)......	8.00€
Œufs à la neige aux amandes grillées et crème anglaise.....	8.00€
Idéal Mâconnais	
(biscuit amande meringué, crème vanillée ,éclats de nougatine).....	9.00€
Gaufrette Mâconnaise maison.....	3.00€

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, chocolat chaud maison).....	8.00€
Poire Belle Hélène (vanille, poire, chocolat chaud maison).....	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€
Dame Blanche (vanille, coulis chocolat chaud maison).....	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*).....	9.50€
Cuba (glace Rhum raisin, Rhum by JACOULOT*).....	9.50€
Poire en folie (sorbet poire, fruit, eau de vie poire by JACOULOT*).....	9.50€
Framboise en folie.....	9.50€
(sorbet framboise, tentation meringuée vanille framboise, eau de vie framboise by JACOULOT*)	
Iceberg (menthe, liqueur menthe poivrée by JACOULOT*).....	9.50€
Bourguignonne (vanille, cassis, marc de Bourgogne by JACOULOT*).....	9.50€
Irish Coffee Glacé (vanille, café avec whisky*, chantilly).....	9.50€
Limoncello (sorbet au citron vert, liqueur Limoncello by JACOULOT*).....	9.50€

LES CRÈMES GLACÉES & LES SORBETS PLEIN FRUITS

Coupe 2 boules (parfums au choix).....	6.00€
Coupe 3 boules (parfums au choix).....	8.00€
Supplément 1 boule de glace.....	3.50€

Nos crèmes glacées

- Vanille Bourbon de Madagascar ● Chocolat noir ● Nutty ● 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 allergies est disponible à l'accueil

VINS

VINS EN PICHET

	46cl pichet	12cl verre
Mâcon Villages Blanc - Cave d'Igé - AOC Mâcon villages.....	11.50€	3.50€
Mâcon Rouge - Cave d'Igé - AOC Mâcon.....	11.50€	3.50€
Viré Clessé Blanc - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé.....	13.00€	4.00€
Mâcon Rosé - Cave d'Igé - AOC Mâcon.....	11.50€	3.50€
Beaujolais Villages - EARL Gelin - AOC Beaujolais Villages.....	12.50€	4.00€



VINS BLANCS

	75cl	37.5cl	12cl
Mâcon Azé « Jules Richard » 2020 - Cave d'Azé - AOC Mâcon-Azé.....	25.00€	-	-
Mâcon Verzé « Croix-Jarrier » 2019-2020 - Cave Terres Secrètes - AOC Mâcon Verzé.....	36.00€	-	-
Mâcon Lugny « Les Charmes » 2020 - Cave de Lugny - AOC Mâcon Lugny.....	32.00€	17.50€	-
Viré Clessé 2021 - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé.....	27.50€	15.50€	-
Viré Clessé « En Long Champ » 2020 - Cave de Viré - AOC Viré Clessé.....	38.00€	-	-
Saint-Véran « Croix de Montceau » 2020 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Saint-Véran.....	45.00€	-	-
Saint-Véran « Les Cras » 2019-2020 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Saint-Véran.....	45.00€	-	-
Saint-Véran 2020 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Saint-Véran.....	32.00€	-	-
Saint-Véran Les preludes 2020 - Vignerons 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.....	39.00€	-	-
Pouilly Vinzelles 2021 - Cave des Grands Crus Blancs - AOC Pouilly Vinzelles.....	34.00€	19.50€	-
Montagny 1er Cru « Vigne du Soleil » 2018 - Cave de Buxy - AOC Montagny 1er Cru.....	50.50€	-	-



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

VINS

VINS ROUGES

75cl



37,5cl



12cl



Mâcon Pierreclès 2018 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon Pierreclès.....	31.00€	-	-
Mâcon Charnay 2020 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon.....	24.50€	-	-
Beaujolais Villages 2019 - 2020 - SAS Giles Gelin - AOC Beaujolais Villages.....	25.50€	-	-
Saint-Amour « En Paradis » 2021 - Domaine Pascal DURAND - AOC Saint-Amour.....	38.50€	23.00€	7.00€
Chénas 2020 - Domaine Rémi Benon - AOC Chénas.....	27.00€	17.00€	5.00€
Juliéas « Cœur de Granit » 2020 - Château de Chénas - AOC Juliéas.....	30.50€	17.00€	4.50€
Moulin à Vent 2018 - Domaine de la Teppe - AOC Moulin à Vent.....	35.00€	-	6.50€
Givry 2018 - Propriété Desvignes - AOC Givry.....	48.00€	-	8.00€
Bourgogne côte Chalonnaise 2020 - Les Vignerons de Buxy - AOC Bourgogne côte chalonnoise.....	29.00€	16.00€	5.00€
Mercury 2019 - Domaine de Clos Moreau «Château Beau» - AOC Mercury.....	49.50€	-	8.50€
Mercury 1er cru 2017 - Domaine Meix Foulat - AOC Mercury.....	-	39.00€	-
Mercury 1er Cru « Les Veleys » 2020 - Domaine Meix Foulat - AOC Mercury 1er Cru.....	60.50€	-	-
Rully Rouge 2019 - EARL Vincent Daux - AOC Rully.....	43.50€	-	7.00€
Maranges 2020 - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges.....	47.00€	-	8.00€
Maranges 1er Cru « La Fussièrre » 2020 - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges 1er Cru.....	58.00€	-	-

VINS ROSÉS

Mâcon Rosé « Alphonse » 2021 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon.....	22.00€	-	-
Mâcon Rosé Charnay 2021 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon.....	21.00€	-	-

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

BOISSONS



LES APÉRITIFS

Rosé myrtille ou blanc mirabelle (12cl).....	5.00€
Crémant de bourgogne avec perles de fruit (10cl).....	7.00€
Kir du Mâconnais (12cl).....	5.00€
Pastis, Ricard, Berger Blanc (2cl).....	4.50€
Guignolet, Porto, Campari (5cl).....	5.00€
Suze, Martini rouge, Martini blanc (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).....	3.50€
Vittel (25cl).....	3.00€
Vittel + sirop.....	3.50€
(grenadine, fraise, framboise, mûre, cassis, citron, pêche, menthe)	
Diabolo.....	3.50€
Coca, Orangina, Ice Tea, Schweppes Agrum (25cl).....	3.50€
Jus de Fruits (25cl).....	4.00€
(orange, abricot, ananas, tomate, pomme, fraise, framboise)	

LES CRÉMANTS DE BOURGOGNE

La bouteille de 75 cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny.....	29.00€
La bouteille de 75cl de Cuvée Ice demi-sec - Cave de Bissey.....	29.00€
La coupe de 10cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny.....	6.50€
La coupe de 10cl de Cuvée Ice demi-sec - Cave de Bissey.....	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 JACOULOT (4cl).....	9.00€
Marc de Bourgogne JACOULOT (4cl).....	9.00€
Lemon by JACOULOT, menthe poivrée by JACOULOT(4 cl).....	9.00€
Rhum élevé en fût de fine de Bourgogne JACOULOT (4 cl).....	9.00€
Get 27 ou Get 31 (5cl).....	7.50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso.....	2.50€
Double Expresso.....	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.....	9.00€
(café, marc de Bourgogne JACOULOT, chantilly)	

