

*Das Maison des Vins ist ein Ort des Teilens,
von Freundlichkeit und Großzügigkeit.*

Auch seit seiner Gründung im Jahr 1958.

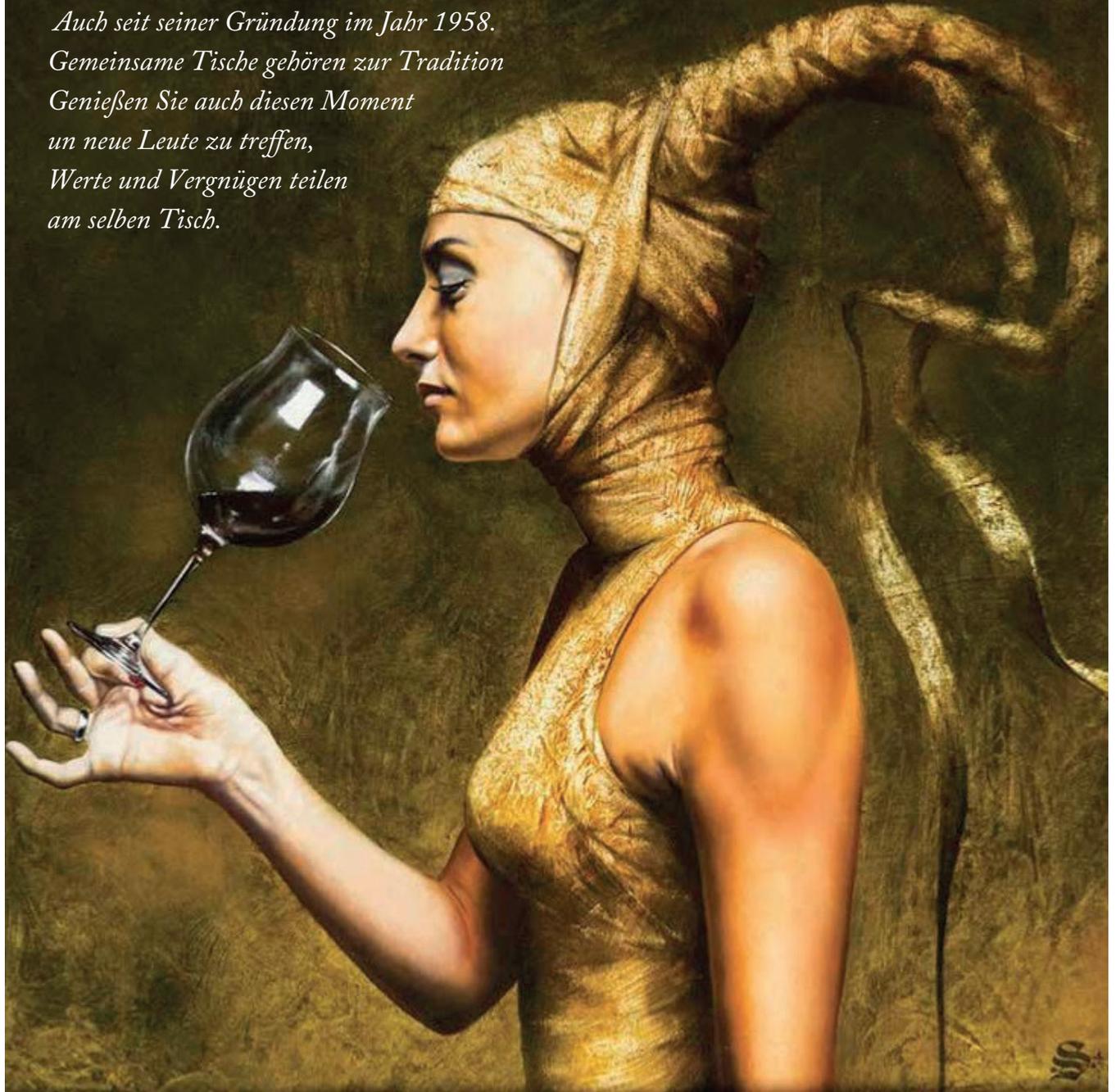
Gemeinsame Tische gehören zur Tradition

Genießen Sie auch diesen Moment

un neue Leute zu treffen,

Werte und Vergnügen teilen

am selben Tisch.



BOARDS VORSPEISEN

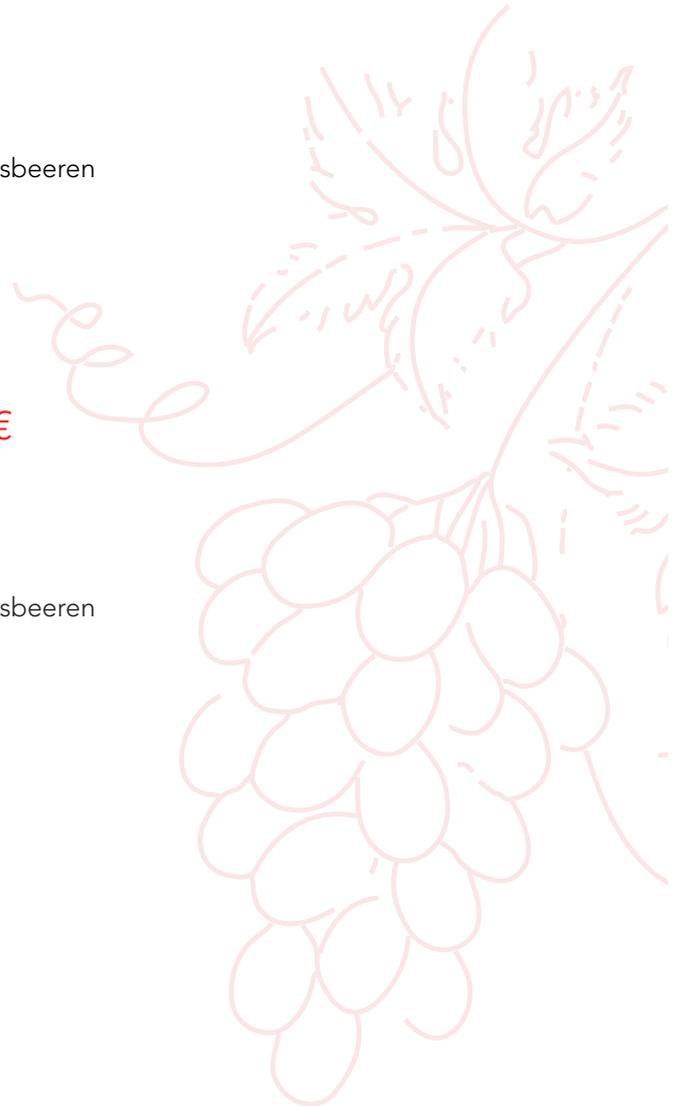
Begleitet von «Charcuterie und Ziegenkäse»

Portion von 90g 2 Personen - 19,00€

Terrine von Schnecken mit Petersilie
Waldterriner mit Pilzen und Steinpilzen
Terrine von Froschbeinen mit aligoté
Terrine aus geräucherter Ente Brust
Terrine von Ente mit Morcheln
Burgunder-Terrine mit Rotwein und schwarzen Johannisbeeren
Rillettes von poulet Tapenade schwarz
Zucchini Aufstrich mit frischen Kräutern
Karottenaufstrich mit Sesam und Kreuzkümmel
Auberginen Aufstrich mit kandierten Tomaten
Verbreitung von Paprika in der Provence

Portion von 180g 4 Personen - 23,00€

Terrine von Schnecken mit Petersilie
Terrine von Froschbeinen mit aligoté
Gänse Terrine mit Feigen und Feigen
Burgunder-Terrine mit Rotwein und schwarzen Johannisbeeren
Terrine Bourguignonne mit chablis
Bressane Terrine mit Weißwein
Country Terrine mit Marc de Bourgogne
Terrine der Kampagne mit Trompeten des Todes
Country Terrine mit Espelette Pfeffer
Terrine mit Comté



Formulas

ENTDECKEN MENÜ

25.00€

6 große Schnecken von Burgund
oder

Landsalat

oder

Ziegenterrine mit Walnüssen
und konfierten Tomaten

oder

Melonen-Himbeer-Verrine
mit Pineau des Charentes



Andouillette Mâconnaise
oder

Heiß oder kalt gesalzen petit
oder

Freilandhühner
oder

Quenelle mit einem Löffel
aufs-pießen



Dessert nach Wahl

SCHMACKHAFT

32.50€

Echte Eier meurette
oder

Lachs-Carpaccio mit Limette
und rosa Pfefferbeeren

oder

Ochsenherztomaten mit gerösteten
Pflirsichen, Pesto und Olivenöl



Cremiges Risotto mit Riesengarnelen
und Jakobsmuscheln, konfierten
Tomaten und frischen Kräutern

oder

Entenkeulen mit Blaubeeren
und Kartoffelgratin

oder

Rindertartar auf italienische Art



Dessert nach Wahl

GOURMET-MENÜ

37.50€

Hausgemachte Entenleber,
Fruchtchutney und geröstetes Brot
oder

Bunter Salat mit jungen Spinatblättern,
Avocado, Feta, Erdbeeren, Erbsen,
dicken Bohnen, Entenbrust,
roten Zwiebeln und Körnermix
oder

Spargelvelouté mit gebratenen
Jakobsmuscheln und Pfifferlingen



Auflauf von Süßbrot mit
Waldpilze

oder

Seehechtfilet mit Felsenfischsud
und hausgemachtem
Großmutter-Kartoffelpüree

oder

Rinderfilet mit Chimichurri-Sauce
und Kartoffelgratin



Dessert nach Wahl

FRISCHEN FRÖSCHEN

39.50€

(Freitagabend, Samstag, Sonntag)

Frischen Fröschen, frittiert
und grüner Salat



Dessert nach Wahl

Tagesmenü

15.00€

Montagmittag bis Freitagmittag
ohne Feiertage)

Heiß oder kalt gesalzen petit
oder

Tagesaktuell



Frischkäse
oder

Dessert des Tages

Kindermenü

11.00€

(-12 Jahren)

Geflügelbrust
oder

Knackis

oder

Hackfleisch

Eis

Vorspeisen

XL Salat : Zuschlag 3,50€

Omelett (Käse oder provenzalische Kräuter)	9.00€
Die 6 großen Schnecken von Burgund	12.50€
Die 12 großen Schnecken von Burgund	24.00€
Hausgemachte Entenleber, Fruchtchutney und geröstetes Brot	20.50€
Echte Eier Meurette	14.00€
Melonen-Himbeer-Verrine mit Pineau des Charentes	13.50€
Spargelvelouté mit gebratenen Jakobsmuscheln und Pfifferlingen	17.00€
Bunter Salat mit jungen Spinatblättern, Avocado, Feta, Erdbeeren, Erbsen, dicken Bohnen, Entenbrust, roten Zwiebeln und Körnermix	19.00€
Landsalad	13.00€
Ochsenherztomaten mit gerösteten Pfirsichen, Pesto und Olivenöl	15.00€
Ziegenterrine mit Walnüssen und konfierten Tomaten	13.00€

Hauptgerichte

Kalbskopf Sauce gribiche, gedämpfte Äpfel, Karotten, Lauch	19.50€
Andouillette Mâconnaise, altmodischer Senf, pürierte Großmutter Haus	16.00€
Heiße herzhaft, gedämpfte Äpfel, Karotten und Linsen	13.50€
Kaltes Bohnenkraut, Linsensalat und Kartoffelsalat	13.50€
Bauernhuhn, Thymiansaft, Pommes frites	15.50€
Auflauf von Süßbrot mit Waldpilzen	29.00€
Rinderfilet mit Chimichurri Sauce	29.00€
Noix d'Entrecôte Angus 300g, Pommes frites, Salat, Butter maître d'hôtel	28.00€
Italienisches Rindertatar: Parmesan, Basilikum, kandierte Tomaten, Pommes frites, Salat	19.50€
Entenkeulen mit Blaubeeren und Kartoffelgratin	20.50€
Seehechtfilet mit Felsenfischsud und hausgemachtem Großmutter-Kartoffelpüree	27.00€
Brochet Quenelle mit einem Löffel, Reis und Gemüse	16.50€
Risotto mit Garnelen, kandierten Tomaten und Basilikum	20.50€

Käse

Käsesortiment:

Ziege (Fuß des Kellers und frischer Churn) und starker Käse	8.00€
Frischkäse, Molkerei von Etrez	6.00€
Starker Käse	6.00€

Nachspeisen

Gourmet Kaffeehaus	8.00€
Profiteroles Vanille, hausgemachte Schokoladensauce	8.00€
Erdbeer-Minz-Suppe mit Limettensorbet und hausgemachter Mâconnaiser Waffel	8.00€
Hausgemachte Vanille Crème brûlée	8.00€
Halbgebacken mit Schokolade	8.00€
Salat mit frischem Obst	8.00€
Real Baba mit Rumhaus	8.00€
Milchreis Großmutter Haus	8.00€
Vacherin vom Maison des Vins (Eis, Baiser, Pfifferlinge und Fruchtcoulis	8.00€
Arme-Brioche mit Vanilleeis und Karamellsauce	8.00€
Schnee Eier mit gerösteten Mandeln und Pudding	8.00€
Bretonischer Butterkeks mit Himbeeren	8.00€
Ideal Mâconnais (Mandel-Baiser-Keks, Vanillecreme, Nougatine-Scherben)	9.00€
Gaufrette Mâconnaise Haus	3.00€

Die Allergenkarte ist an der Rezeption erhältlich





Eisbecher

Alkoholfreie Tassen - serviert mit Schlagsahne

La vie en rose (Waldfrüchte, schwarze Johannisbeere, Himbeere, rote Fruchtcoulis)	8.00€
Bananen-Split (Schokolade, Vanille, Erdbeere, hausgemachte heiße Schokolade)	8.00€
Belle Hélène Birne (Vanille, Birne, hausgemachte heiße Schokolade)	8.00€
Kaffee oder Schokolade oder Karamell Liégeois (Kaffee oder Schokolade oder Karamell, Vanille, Coulis)	8.00€
Pfirsich oder Erdbeere oder Himbeere Melba (Pfirsich oder Erdbeere oder Himbeere, Vanille, Coulis)	8.00€
Dame Blanche (Vanille, hausgemachte heiße Schokolade)	8.00€
Exotisch (Mango, Passion, Banane mit Früchten)	8.00€
Das Wesentliche (nussiges Eis, Vanille und Karamellnuggets)	8.00€
Triple plaisir (Pistazie, Maroneneis)	8.00€

Alkoholische Kürzungen

Oberst (Limette, Wodka*)	9.50€
Kuba (Rhum raisin, Rhum von JACOULOT*)	9.50€
Verrückte Birne (Birnen-Sorbet, Obst, Birnenbrand von JACOULOT*)	9.50€
Himbeere im Wahnsinn (Himbeersorbet, Himbeer-Vanille-Baiser-Versuchung, Himbeerschnaps von JACOULOT*)	9.50€
Eisberg (Minze, Pfefferminzlikör von JACOULOT*)	9.50€
Burgunder (Vanille, schwarze Johannisbeere, Burgunder von JACOULOT*)	9.50€
Irish Coffee Iced (Vanille, Kaffee mit Whisky*, Chantilly)	9.50€
Limoncello (Limettensorbet, Limoncellikör von JACOULOT*)	9.50€

Eis, Sorbets voller Früchte

Tasse 2 Kugeln (Parfums nach Wahl)	6.00€
Tasse 3 Kugeln (Parfums Ihrer Wahl)	8.00€
Zuschlag 1 Kugel Eis	3,50€

Unser Eis

Madagaskar Bourbon Vanille, dunkle Schokolade, nussig, Karamell, Fleur de Sel, Kaffee, Rum-Rosinen, Kokosnuss, Minze, Pistazie, weiße Schokolade, Banane, Nougat, Versuchung Meringue, Vanille/Himbeere

Unsere vollen Fruchtsorbets (vegan)

Limette, Himbeere, Maracuja, Mango, schwarze Johannisbeere, Erdbeere, Birne, Aprikose, Früchte des Waldes, Mediterraner Pfirsich, Kirsche, Orange, Ananas

Weine

Weine in Pichet

	Pichet 46 cl	glas 12 cl
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	16.50€	4.50€
Mâcon Rosé - Cave d'Igé - AOC Mâcon	11.50€	3.50€
Beaujolais Villages - EARL Gelin - AOC Beaujolais Villages	12.50€	4.00€



Weißweine

	75 cl	37,5 cl
Mâcon Azé « Jules Richard » 2023 - Cave d'Azé - AOC Mâcon Azé	29.00€	-
Mâcon Igé Bio 2022 - Cave d'Igé	30.50€	-
Mâcon Verzé « Croix-Jarrier » 2022 - Cave Terres Secrètes - AOC Mâcon Verzé	37.00€	-
Mâcon Lugny « Les Charmes » 2023 - Cave de Lugny - AOC Mâcon Lugny	33.50€	18.50€
Viré Clessé 2023 - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé	30.50€	16.00€
Viré Clessé « En Long Champ » 2021 - Cave de Viré - AOC Viré Clessé	42.00€	-
Saint-Véran « Croix de Montceau » 2023 - Vignerons des Terres Secrètes	48.00€	-
Saint-Véran 2023 - Orfèvres du Vin - Cave de Charnay - AOC Saint-Véran	35.50€	-
Saint-Véran « Les Préludes » 2023 - Vignerons des Terres Secrètes	-	18.50€
Pouilly Fuissé « Ame Forest » 2022 - Domaine Eric Forest - AOC Pouilly Fuissé	64.00€	33.00€
Pouilly Fuissé 1 ^{er} cru « Aux quarts » 2022 - Cave de Chaintré	59.00€	-
Pouilly Loché « Les Mûres » 2023 - Cave des Grands Crus Blancs	44.00€	-
Pouilly Vinzelles 2023 - Cave des Grands Crus Blancs - AOC Pouilly Vinzelles	38.50€	21.50€
Montagny 1 ^{er} cru « Les Vignes du Soleil » 2020 - Cave de Buxy	59.00€	-



*Wenn ein Jahrgang ausläuft, behalten wir uns das Recht vor, zum nächsten Jahrgang zu wechseln.
Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich, in Maßen zu konsumieren.*

Weine

Rotweine

	75cl	37.5cl	12cl
			
Mâcon Charnay-Lès-Mâcon 2023 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon	26.50€	-	-
Beaujolais Lancié 2022 - Domaine des Nuges - AOC Beaujolais Villages	27.00€	-	-
Saint-Amour «En Paradis» 2023 BIO - Domaine Pascal DURAND	39.50€	24.00€	7.00€
Chénas 2023 - Domaine Rémi Benon - AOC Chénas	31.00€	21.00€	5.50€
Juliéнас «Coeur de Granit» 2023 - Château de Chénas - AOC Juliéнас	32.00€	18.00€	5.50€
Moulin à Vent 2019-20 - Domaine de la Teppe - AOC Moulin à Vent	41.00€	-	7.00€
Givry 2023 - Propriété Desvignes - AOC Givry	53.50€	-	9.00€
Bourgogne côte Chalonnaise 2023 - Les Vignerons de Buxy	29.50€	16.00€	5.50€
Mercurey «Château Beau» 2022 - Domaine du clos Moreau - AOC Mercurey	61.50€	-	9.50€
Mercurey 2023 - Domaine Meix Foulot - AOC Mercurey		35.50€	-
Mercurey 1er Cru 2023 - Domaine Meix Foulot - AOC Mercurey	68.50€	41.00€	-
Rully Rouge «Brange» 2022 - Domaine de l'Ecette - AOC Rully	51.50€	-	8.50€
Maranges 2022 - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges	55.50€	-	9.50€
Maranges 1er Cru «La Fussière» 2022 - Domaine Claude Nouveau	69.00€	-	-

Roséweine

	75cl	37.5cl	12cl
			
Mâcon Rosé «Alphonse» 2024 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon	26.00€	-	-

*Wenn ein Jahrgang ausläuft, behalten wir uns das Recht vor, zum nächsten Jahrgang zu wechseln.
Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich, in Maßen zu konsumieren.*

Getränke

Vorspeisen

Spritz Cocktail : Apérol Spritz - Bourguignon Spritz (18cl)	10.00€
Heidelbeer Rosé oder Mirabelle weiß (12cl)	5.00€
Crémant de bourgogne mit Fruchtperlen (10cl)	7.00€
Kir du Mâconnais (12cl)	5.00€
Cocktail aus Fruchtsaft (25cl)	5.00€
Le P'tit Gewählt (jus de pamplemousse, schweppes tonic) (25cl)	5.00€
Pastis, Ricard, Berger Blanc (2cl)	4.50€
Guignolet, Porto, Campari (5cl)	5.00€
Suze, roter Martini, weißer Martini (5cl)	5.00€
Whisky J&B (5cl)	7.00€
Whisky Jameson oder Jack Daniels	8.00€

Burgund Cremant

Die 75 cl Flasche Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny	32.00€
Die halbe Flasche Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny	19.00€
Die 10cl Tasse Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny	6.50€

Verdauungs

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau (4cl)	9.00€
Birne oder Mirabelle oder Pflaumenbrand JACOULOT (4cl)	9.00€
Marc de Bourgogne JACOULOT (4cl)	9.00€
Likör Zitrone von JACOULOT, Pfefferminze von JACOULOT oder Aprikose von JACOULOT(4cl)	9.00€
Grüner Eisenkrautlikör by JACOULOT oder Kräuterlikör by JACOULOT (4cl)	9.00€
Chartreuse Verte	9.00€
Rum in Fässern aus feinem Burgunder JACOULOT (4cl)	9.00€
Erhalte 27 oder 31 (4cl)	9.00€

Mineralwasser und Fruchtsäfte

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier (100cl)	7.00€
Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier (50cl)	4.50€
Perrier (33cl)	3.50€
Vittel (25cl)	3.00€
Vittel + Sirup	3.50€
(Grenadine, Erdbeere, Himbeere, Brombeere, schwarze Johannisbeere, Zitrone, Pfirsich, Minze) Diabolo	3.50€
Coca, Orangina, Eistee, Schweppes Agrum (25cl)	3.50€
Fruchtsaft (25cl)	4.00€
(Orange, Aprikose, Ananas, Tomate, Apfel, Erdbeere, Himbeere)	

heiße Getränke

Espresso	3.00€
Double Espresso	5.00€
Decaffeinated	3.50€
Doppelte decaffeinated	5.50€
Deca Cream	4.00€
Café Crème	3.50€
Grand Crème	5.50€
Tee, Tee	4.00€
Café Bourguignon (coffee, marc de Bourgogne JACOULOT, chantilly)	9.00€



Carte des appellations

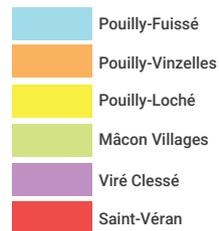
Carte des vins destinés uniquement
à la **vente à emporter**

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

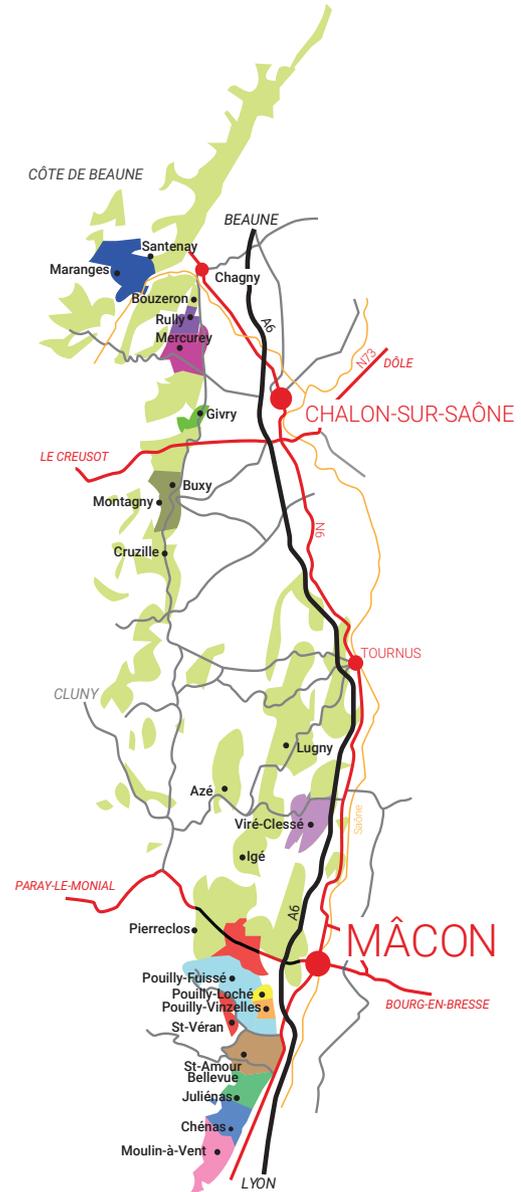
CÔTE CHALONNAISE



MÂCONNAIS



BEAUJOLAIS



Sur commande

Existe en demi-Bouteille (37.5 cl)

**Existe en Jéroboam (300 cl)

***Existe en Matusalem (600 cl)