

*La Maison des Vins
est un lieu de partage, de convivialité et de générosité.*

*Aussi depuis sa création en 1958
les tables partagées font partie de
la tradition du restaurant.*

*Profitez de cet instant pour
effectuer de nouvelles rencontres,
partager des valeurs et des
plaisirs autour d'une même table.*



Les Planches Apéritives

Accompagnées de charcuteries, de fromages de chèvre
et au choix :

Une portion de 90 g / 2 personnes - 19,00€

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

ou

Une portion de 180 g / 4 personnes - 25,00€

- Terrine d'escargots à la persillade
- Terrine de cuisses de grenouilles à l'aligoté
- Terrine d'oie aux figues
- Terrine Bourguignonne au vin rouge et baies de cassis
- Terrine Bourguignonne au chablis
- Terrine Bressane au vin blanc
- Terrine de campagne au marc de Bourgogne
- Terrine de campagne aux trompettes de la mort
- Terrine de campagne au piment d'Espelette
- Terrine au Comté



Les Formules

MENU DÉCOUVERTE 25.00€

6 gros escargots de Bourgogne

ou

Salade paysanne

ou

Terrine de chèvre,
noix et tomates confites

ou

Verrine de melon et framboises
au Pineau des Charentes



Andouillette Mâconnaise

ou

Petit salé chaud ou froid

ou

Poulet fermier

ou

Quenelle de brochet à la cuillère



Dessert au choix

MENU GOURMAND 32.50€

Véritables œufs meurette

ou

Carpaccio de saumon
au citron vert et baies roses

ou

Tomates Cœur de bœuf,
pêches rôties et Burrata,
pesto et huile d'olive



Risotto crémeux de gambas et
pétoncles, aux herbes fraîches
et tomates confites

ou

Cuisse de canette
aux myrtilles

ou

Tartare de bœuf à l'italienne



Dessert au choix

MENU GOURMET 37.50€

Foie gras de canard maison,
chutney de fruits et pain grillé

ou

Méli-mélo de salade,
pousses d'épinards, œuf poché,
avocat, fèves, petits pois
et magret de canard

ou

Velouté d'asperges,
Saint Jacques et girolles poêlées



Cocotte de ris de veau
aux champignons des bois

ou

Filet de merlu, bouillon
de poissons de roche

ou

Filet de bœuf, sauce chimichurri



Dessert au choix

GRENOUILLES FRAÎCHES

39.50€

(de juin à septembre,
vendredi soir, samedi, dimanche)

Grenouilles fraîches, frites
et salade verte



Dessert au choix

MENU DU JOUR 15.00€

(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 ENFANT 11.00€

(-12 ans)

Blanc de volaille

ou

Knackis

ou

Steak Haché



Glace

Entrées

Salade XL : supplément de 3.50€

Omelette (fromage ou herbes)	9.00€
Les 6 gros escargots de Bourgogne	12.50€
Les 12 gros escargots de Bourgogne	24.00€
Foie gras de canard maison, chutney de fruits et pain grillé	20.50€
Véritables œufs meurette	14.00€
Verrine de melon et framboises au Pineau des Charentes	13.50€
Velouté d'asperges, Saint Jacques et girolles poêlées	17.00€
Méli-mélo de salade, pousses d'épinards, œuf poché, avocat, féta, fraises, petits pois, magret de canard, oignons rouges, mélange de graines	19.00€
Carpaccio de saumon au citron vert et baies roses	16.00€
Salade paysanne (tomates, lardons, œuf poché, Comté et croûtons)	13.00€
Tomates Cœur de bœuf, pêches rôties, Burrata, pesto et huile d'olive	15.00€
Terrine de chèvre, noix et tomates confites	13.00€

Plats

Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur, carottes, poireaux	19.50€
Andouillette mâconnaise, moutarde à l'ancienne, purée grand-mère maison	16.00€
Petit salé chaud, pommes vapeur, carottes et lentilles	13.50€
Petit salé froid, salade de lentilles et salade de pommes de terre	13.50€
Poulet fermier, jus au thym, purée grand-mère maison	15.50€
Cocotte de ris de veau aux champignons des bois, gratin dauphinois	29.00€
Filet de bœuf sauce Chimichurri, gratin dauphinois	29.00€
Noix d'entrecôte Angus (300 g), frites, salade, beurre maître d'hôtel	28.00€
Tartare de bœuf à l'italienne : parmesan, basilic, tomates confites, frites, salade	19.50€
Cuisse de canette aux myrtilles, gratin dauphinois	20.50€
Filet de merlu, bouillon de poissons de roche, purée grand-mère maison	27.00€
Quenelle de Brochet à la cuillère, riz et petits légumes	16.50€
Risotto crémeux de gambas et pétoncles, tomates confites et herbes fraîches	20.50€

Fromages

Assortiment de fromages :

chèvre (pied de caveau et baratte fraîche) et fromage fort

Fromage blanc à la crème, laiterie d'Étrez

Fromage fort

8.00€

6.00€

6.00€



Desserts

Café gourmand maison

Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat maison

Soupe de fraises à la menthe, sorbet citron vert, gaufrette mâconnaise maison

Crème brûlée à la vanille maison

Mousse au chocolat

Salade de fruits frais

Véritable Baba au rhum maison

Riz au lait grand-mère maison

Vacherin de la Maison des Vins (glace, meringue, chantilly et coulis de fruits)

Brioche perdue, glace vanille et coulis de caramel

Ile flottante aux pralines roses et amandes grillées

Idéal mâconnais (biscuit amande meringué, crème vanillée, éclats de nougatine)

Sablé breton aux framboises

Gaufrette mâconnaise maison

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

8.00€

9.00€

8.00€

3.50€





Les Coupes de Glace

COUPES SANS ALCOOL - Servies avec de la chantilly

La vie en rose (fraise, tentation meringuée, 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, ananas)	8.00€
L'incontournable (nutty, vanille et pépites de caramel)	8.00€
Triple plaisir (pistache, marron, nougat)	8.00€

COUPES ALCOOLISÉES

Colonel (citron vert, Vodka)	9.50€
Cuba (rhum raisin, rhum by Jacoulot)	9.50€
Poire en folie (poire, fruit, eau de vie de poire by Jacoulot)	9.50€
Framboise en folie (framboise, tentation meringuée vanille framboise, eau de vie de framboise by Jacoulot)	9.50€
Iceberg (menthe, liqueur de 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 (citron vert, liqueur de Lemon by Jacoulot)	9.50€

LES CRÈMES GLACÉES, LES SORBETS PLEIN FRUIT

Composez vos glaces (parfums au choix)

1 boule de glace	3.50€
Coupe 2 boules	6.00€
Coupe 3 boules	8.50€
Supplément chantilly, coulis	0.50€

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 • Marron

Nos sorbets plein fruit (vegan)

Citron vert • Framboise • Fruit de la passion • Mangue d'Inde • Cassis • Fraise • Poire • Abricot
Pêche de Méditerranée • Cerise • Orange • Ananas

Vins

Vins en Pichet

Pichet
46 cl



Verre
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€

75 cl



37,5 cl



Vins Blancs

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€	-

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vins

Vins Rouges

	75cl	37.5cl	12cl
			
Mâcon Charnay-Lès-Mâcon 2023 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon	26.50€	-	-
Beaujolais Lancié 2022 - Domaine des Nugues - 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€
Juliéna «Coeur de Granit» 2023 - Château de Chénas - AOC Juliéna	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 Fussièr» 2022 - Domaine Claude Nouveau	69.00€	-	-

Vins Rosés

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

A épuisement d'un millesmine, nous nous réservons le droit de passer au millesime suivant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Boissons froides

Les Apéritifs

Spritz Cocktail : Apérol Spritz - Bourguignon Spritz (18cl)	10,00€
Rosé Myrtille ou Blanc Mirabelle (12cl)	5,00€
Crémant de Bourgogne avec perles de fruit (10cl)	7,00€
Kir du Mâconnais (12cl)	5,00€
Cocktail de jus de fruit (25cl)	5,00€
Pastis, Ricard, Berger Blanc (2cl)	4,50€
Guignolet, Porto, Campari (4cl)	5,00€
Suze, Martini Rouge, Martini Blanc (4cl)	5,00€
Whisky J&B (4cl)	7,00€
Whisky Jameson ou Jack Daniels (4cl)	8,00€

Les Crémants de Bourgogne

La bouteille de 75cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny	32,00€
La demi-bouteille de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny	19,00€
La coupe de 10cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny	6,50€

Les Digestifs

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau (4cl)	9,00€
Eau de vie de poire ou mirabelle ou prune JACOULOT (4cl)	9,00€
Marc de Bourgogne JACOULOT (4cl)	9,00€
Liqueurs de fruits by JACOULOT : Menthe poivrée, abricot, lemon, poire, oranges amères (4cl)	9,00€
Liqueurs de plantes by JACOULOT : Verveine Verte, plantes et épices (4cl)	9,00€
Rhum élevé en fût de fine de Bourgogne JACOULOT (4cl)	9,00€
Get 27 ou Get 31 (4cl)	9,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES EAUX MINÉRALES ET JUS DE FRUITS

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier (1L)	7.00€
Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier (50cl)	4.50€
Perrier (33cl)	3.50€
Vittel (25cl)	3.00€
Vittel + sirop (25cl) (grenadine, fraise, framboise, mûre, cassis, citron, pêche, menthe)	3.50€
Diabolo (25cl)	3.50€
Coca (33cl), Orangina, Ice Tea, Schweppes Agrum (25cl)	3.50€
Jus de Fruits (25cl) (orange, abricot, ananas, tomate, pomme, fraise, pamplemousse)	4.00€

Boissons Chaudes

Expresso	3.00€
Double Expresso	5.00€
Décaféiné	3.50€
Double décaféiné	5.50€
Déca Crème	4.00€
Café Crème	3.50€
Grand Crème	5.50€
Thé, Infusion	4.00€
Café Bourguignon (café, marc de Bourgogne JACOULOT, chantilly)	9.00€



Carte des appellations

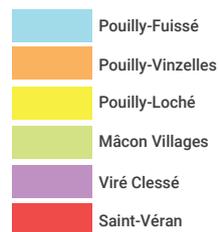
Carte des vins destinés uniquement
à la **vente à emporter**

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

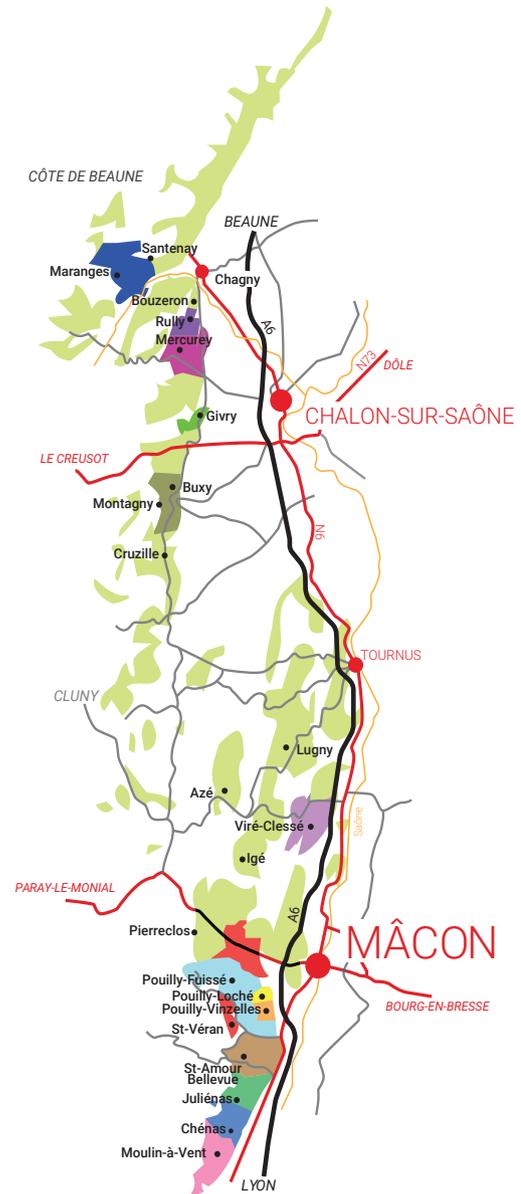
CÔTE CHALONNAISE



MÂCONNAIS



BEAUJOLAIS



Sur commande

Existe en demi-Bouteille (37.5 cl)

**Existe en Jéroboam (300 cl)

***Existe en Matusalem (600 cl)



TARIF DES VINS A EMPORTER

Le Mâconnais

VIN BLANC 75CL

Mâcon Villages, Vignerons des Terres Secrètes	2022	11,40 €
Mâcon Verzé «Croix-Jarrier», Vignerons des Terres Secrètes	2022	14,10 €
Saint-Véran «Croix de Montceau», Vignerons des Terres Secrètes	2023	18,10 €
Saint-Véran, Cave de Charnay-Lès-Mâcon*	2023	13,40 €
Saint-Véran «Les Préludes», Vignerons des Terres Secrètes	2023	12,80 €
Mâcon Lugny «Les Charmes», Cave de Lugny*	2023	12,50 €
Mâcon Azé «Jules Richard», Cave d'Azé	2023	11,00 €
Mâcon Igé BIO, Cave d'Igé	2022	11,60 €
Pouilly Fuissé, Cave de Charnay-Lès-Mâcon*	2022	19,10 €
Viré Clessé, Cave de la Vigne Blanche	2023	11,60 €
Viré Clessé «Grande Réserve», Cave de Viré*	2023	12,00 €
Viré Clessé «En Long Champ», Cave de Viré	2021	16,00 €
Pouilly Vinzelles, Cave des Grands Crus Blancs	2023	14,40 €
Pouilly Loché «Les Mûres», Cave des Grands Crus Blancs	2023	17,90 €
Pouilly Fuissé «Les Plessys», Cave de Chaintré	2023	19,00 €
Pouilly Fuissé 1er Cru «Les Chevrières», Cave de Chaintré	2021	30,00 €
Pouilly Fuissé 1er Cru «Aux quarts», Cave de Chaintré	2022	30,00 €
Pouilly Fuissé «Ame Forest», Domaine Eric Forest	2022	32,50 €

VIN ROUGE 75CL

Mâcon Cruzille «Le Gorfou», Cave de Lugny	2023	8,70 €
Mâcon Charnay-Lès-Mâcon, Cave de Charnay-lès-Mâcon	2023	10,00 €
Mâcon Pierreclos, Vignerons des Terres Secrètes	2023	12,00 €



VIN ROSE 75CL

Mâcon Rosé Alphonse Vignerons des Terres Secrètes	2024	9,80 €
---	------	--------

MAGNUM BLANC

Saint Véran (Fluté), Vignerons des Terres Secrètes	2021	41,50 €
Viré Clessé «Quintaine», Cave de Viré	2022	40,00 €
Pouilly Vinzelles, Cave des Grands Crus Blancs	2023	30,50 €
Pouilly Fuissé, Cave de Charnay-lès-Mâcon	2022	42,40 €
Pouilly Fuissé «Ame Forest», Domaine Eric Forest	2022	68,00 €
Crémant de Bourgogne «Emérite», Cave de Lugny	-	30,00 €

CREMANT

Crémant de Bourgogne «Brut Rosé», Cave de Lugny	-	11,60 €
Crémant de Bourgogne «Blanc de Blancs» n° 56, Cave de Lugny*	-	11,90 €

BAG-IN-BOX

Mâcon Villages Vignerons d'Igé 5L	-	45,20 €
Mâcon Villages Vignerons d'Igé 10L	-	79,60 €
Viré Clessé, Cave de la Vigne Blanche 5L	-	55,90 €
Viré Clessé, Cave de la Vigne Blanche 10L	-	105,80 €
Mâcon Rouge, Vignerons d'Igé 5L	-	37,00 €
Mâcon Rouge, Vignerons d'Igé 10L	-	64,20 €
Mâcon Rosé, Vignerons d'Igé 5L	-	37,00 €
Mâcon Rosé, Vignerons d'Igé 10L	-	64,20 €

La Côte Chalonnaise



VIN BLANC 75CL

Bourgogne Aligoté, Cave de Bissey	2023	9,30 €
Bouzeron, Domaine de l'Ecette	2021	16,20 €
Rully Blanc «Maizières», Domaine de l'Ecette	2022	21,60 €
Montagny «Buissonnier», Les Vignerons de Buxy	2022	15,00 €
Montagny 1er Cru, Les Vignes du Soleil	2020	23,20 €
Rully Blanc, Domaine Michel Briday	2022	25,00 €

VIN ROUGE 75LC

Bourgogne Côte Chalonnaise Pinot Noir, Les Vignerons de Buxy	2023	11,20 €
Bourgogne Côte Chalonnaise «Cuvée Prestige», Cave de Bissey	2022	12,80 €
Rully Rouge «Brange», Domaine de l'Ecette	2022	22,10 €
Rully Rouge 1er Cru, Domaine Michel Briday	2021	34,00 €
Mercurey 1er Cru, Domaine Meix Foulot*	2023	31,80 €
Mercurey «Château-Beau», Domaine du Clos Moreau	2022	29,80 €
Mercurey «1945», Domaine du Clos Moreau	2022	29,80 €
Maranges, Domaine Claude Nouveau	2023	24,00 €
Maranges 1er Cru «La Fuissière», Domaine Claude Nouveau	2022	30,00 €
Maranges «Vieilles Vignes», Domaine Bachey-Legros	2021	28,20 €
Givry, Domaine Desvignes	2023	22,80 €

MAGNUM ROUGE

Bourgogne Pinot Noir, Les Vignerons de Buxy***	2022	38,00 €
Mercurey, Domaine du Clos Moreau	2021-22	56,70 €
Mercurey 1er Cru, Domaine Meix Foulot	2019	68,30 €
Rully Rouge «Brange», Domaine de l'Ecette	2021	50,40 €
Givry 1er Cru «En Choué», Domaine Chofflet	2022	74,60 €

MAGNUM BLANC

Rully Blanc «Maizières», Domaine de l'Ecette	2021	50,40 €
Montagny 1er Cru «Les Coères», Les Vignerons de Buxy	2022	45,60 €

Le Beaujolais



VIN BLANC 75CL

Beaujolais Lancié Blanc, Domaine des Nugues	2022	13,70 €
---	------	---------

Vin ROUGE 75CL

Beaujolais Lancié, Domaine des Nugues	2022	10,50 €
Juliéna «Les Chers» Domaine Guy Voluet (existe en 50cl)	2022	13,20 €
Juliéna «Coeur de Granit», Cave du château de Chéna	2023	12,00 €
Juliéna «Les Armoiries», Cave de Juliéna	2022	11,70 €
Juliéna «Les Fouillouses», Domaine Guy Voluet	2022	11,60 €
Chéna, Domaine Rémi Benon*	2023	11,60 €
Saint-Amour «Réserve des Pierres», Cave de Juliéna	2023	12,60 €
Saint-Amour «En Paradis» BIO, Domaine Pascla Durand*	2023	15,00 €
Moulin à Vent «Les Burdelines», Domaine de la Teppe	2019	18,00 €
Moulin à Vent, Domaine de la Teppe	2019	15,60 €

MAGNUM ROUGE

Juliéna «Les Capitans», Domaine Guy Voluet**	2020	33,00 €
Chéna, Domaine Rémi Benon	2022	25,00 €
Saint-Amour «En Paradis», Domaine Pascal Durand	2022	34,00 €
Moulin à Vent, Domaine de la Teppe	2022	46,80 €

BAG-IN-BOX

Beaujolais Villages, Domaine des Nugues 5L	-	48,00 €
--	---	---------