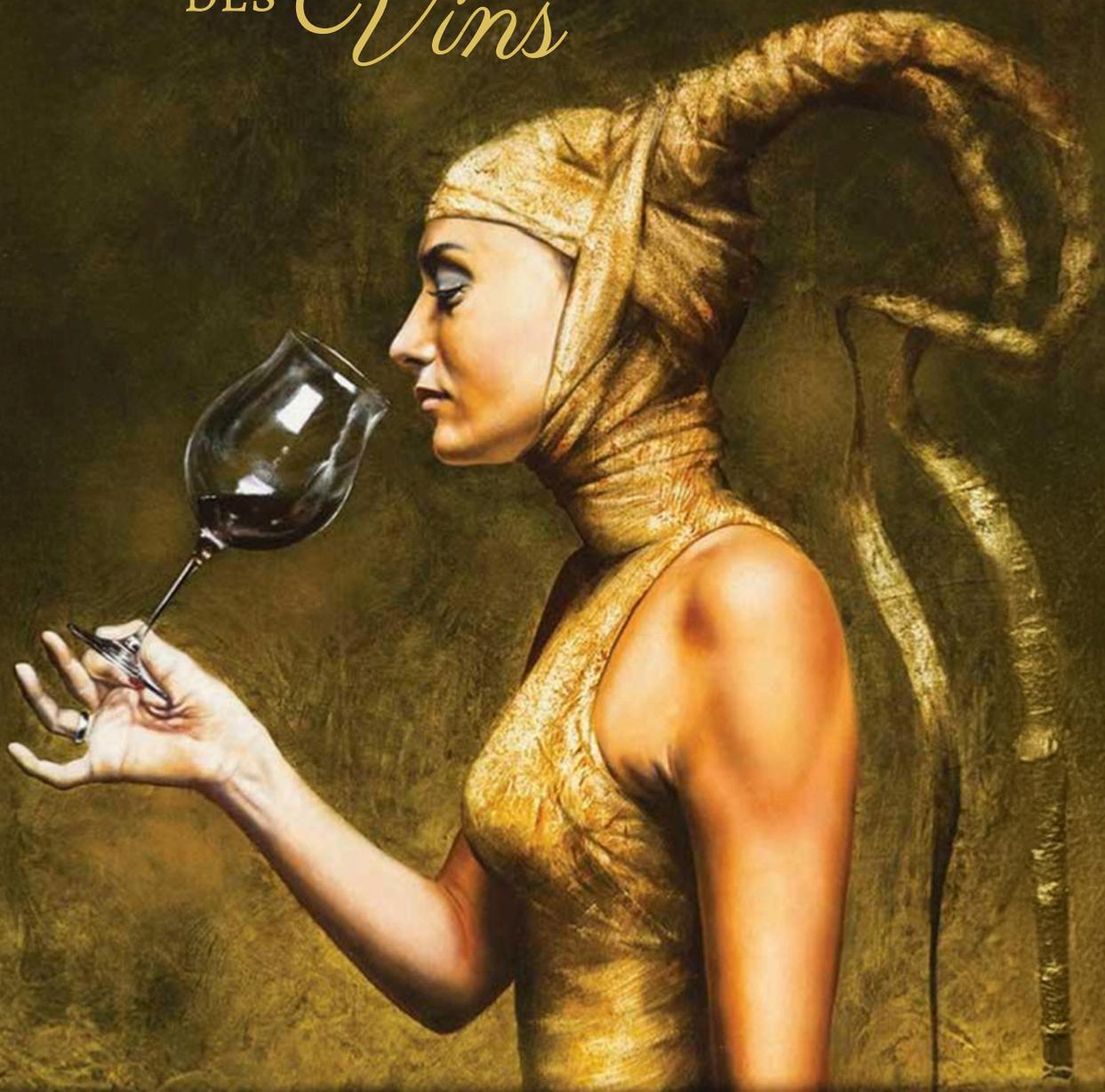


LA
Maison
MÂCONNAISE
DES *Vins*



– LES PLANCHES APÉRITIVES –

ACCOMPAGNÉES DE CHARCUTERIES,
DE FROMAGES DE CHÈVRE ET AU CHOIX :

UNE PORTION DE 90 G / 2 PERSONNES – 19,00€

TERRINES

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
Rilles de poulet au citron vert

TARTINADES DE LÉGUMES

Tapenade noire
Tartinade de courgettes aux herbes fraîches
Tartinade de carottes aux graines de sésame et au cumin
Tartinade d'aubergines aux tomates confites
Tartinade de poivrons à la provençale

UNE PORTION DE 180 G / 4 PERSONNES – 25,00€

TERRINES

Terrine d'escargots à la persillade
Terrine de cuisses de grenouilles à l'Aligoté
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 au piment d'Espelette
Terrine au Comté

La Carte des allergènes est disponible à l'accueil

— LES FORMULES —

Menu DÉCOUVERTE

25,00€



6 gros escargots
de Bourgogne

ou

Salade Paysanne

ou

Gâteau de foies de volaille,
sauce tomate et basilic

ou

Gratinée à l'oignon



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

Crème de lentilles au
foie gras poêlé

ou

Pâté en croûte de volaille,
pickles de légumes



Blanquette de veau
à l'Ancienne

ou

Tartare de bœuf à l'italienne

ou

Risotto crémeux de gambas,
queues d'écrevisses et basilic



Dessert au choix

Menu GOURMET

37,50€



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

ou

Salade Automnale
Saumon fumé, girolles pôlées,
camembert rôti, oeuf poché, avocat,
figues fraîches, oignons rouges

ou

Mousseline de sandre et
grenouilles, crème de cresson



Cocotte de ris de veau aux
champignons des bois

ou

Paleron de boeuf façon pot au
feu et son os à moëlle

ou

Pavé de lieu jaune, crème safranée



Dessert au choix

Menu TARTIFLETTE

27,00€



Tartiflette

Accompagnement

Salade verte



Dessert au choix

Menu DU JOUR

15,00€



Plat du Jour

ou

Petit salé chaud ou froid



Fromage blanc à la crème

ou

Dessert du Jour

Menu ENFANT (-12 ANS)

11,00€



Blanc de volaille

ou

Knackis

ou

Steak haché



Glace

Le menu du jour vous est servi chaque midi, du lundi au vendredi midi, hors jours fériés

— LES ENTRÉES —

*SALADE XL : SUPPLÉMENT DE 4,00€

Véritables Œufs Meurette*	14,00€
Omelette au fromage ou aux herbes	9,00€
6 gros escargots de Bourgogne	12,50€
12 gros escargots de Bourgogne	24,00€
Foie gras de canard maison, chutney de fruits de saison et pain grillé	20,50€ 
Pâté en croûte de volaille, pickles de légumes	15,00€ 
Gâteau de foies de volaille, sauce tomate et basilic	13,50€
Gratinée à l'oignon	13,00€
Mousseline de sandre et grenouilles, crème de cresson	17,00€
Crème de lentilles au foie gras poêlé	17,00€
Salade Automnale *	19,00€
Saumon fumé, girolles poêlées, camembert rôti, œuf poché, avocat, figues fraîches, oignons rouges	
Salade Paysanne *	13,00€
Tomates, lardons, œuf poché, emmental et croûtons de pain aillés	

— LES PLATS —

Tête de veau sauce gibriche, Pommes de terre vapeur, carottes, poireaux	19,50€
Andouillette Mâconnaise, moutarde à l'ancienne, Purée grand-mère maison	16,00€
Petit salé chaud, Pommes de terre vapeur, carottes, lentilles	13,50€
Petit salé froid, Salade de lentilles et de pommes de terre	13,50€ 
Paleron de boeuf façon pot au feu et son os à moëlle	27,00€
Poulet fermier, jus au thym, Purée grand-mère maison	15,50€ 
Cocotte de ris de veau aux champignons des bois, Gratin dauphinois et petits légumes	29,00€
Blanquette de veau à l'Ancienne, Riz parfumé	20,50€
Filet de bœuf, sauce Chimichurri, Frites et petits légumes	29,00€
Tartare de bœuf à l'italienne: parmesan, basilic, tomates confites, Frites et salade	19,50€
Quenelle de Brochet à la cuillère, Riz et petits légumes	16,50€
Pavé de lieu jaune, crème safranée, Purée grand-mère maison et petits légumes	27,00€
Risotto crémeux de gambas, queues d'écrevisses et basilic	21,00€



– LES FROMAGES –

Assortiment de fromages :	8,00€
Chèvre (pied de caveau et baratte fraîche) et fromage fort	
Fromage blanc à la crème, laiterie d'Étrez	6,00€
Fromage fort	6,00€

– LES DESSERTS –

Café gourmand maison	8,00€
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat maison	8,00€
Mousse au chocolat	8,00€
Crème brûlée à la vanille maison	8,00€
Véritable Baba au rhum maison	8,00€
Île flottante aux pralines roses et amandes grillées	8,00€
Brioche perdue, pommes caramélisées	8,00€
Poire pochée au vin rouge, gaufrette Mâconnaise	8,00€
Salades d'agrumes, gaufrette Mâconnaise	8,00€
Idéal Mâconnais	9,00€
Biscuit amande meringué, crème vanillée, éclats de nougatine	
Vacherin de la Maison Mâconnaise des Vins	8,00€
Glace, meringue, chantilly et coulis de fruits	
Gaufrette Mâconnaise	3,50€

— LES COUPES DE GLACE —

LES COUPES SANS ALCOOL — 8,50€

SERVIES AVEC DE LA CHANTILLY

Poire Belle Hélène

Vanille, poire, sauce chocolat maison

Dame Blanche

Vanille, sauce chocolat maison

Banana Split

Chocolat, vanille, fraise, sauce chocolat maison

L'incontournable

Nutty, vanille et pépites de caramel, coulis caramel

Liégeois

Café ou chocolat ou caramel, vanille, coulis

Triple plaisir

Pistache, marron, nougat

La vie en rose

Fraise, tentation meringuée, framboise,
coulis de fruits rouges

Melba

Pêche ou fraise ou framboise, vanille

Exotique

Mangue, passion, ananas, coulis exotique

LES COUPES ALCOOLISÉES — 9,50€

Colonel

Citron vert, Vodka

Poire en folie

Poire, Eau de vie de Poire by Jacoulot

Limoncello

Citron vert, Liqueur de Lemon by Jacoulot

Iceberg

Menthe, Liqueur de Menthe Poivrée by Jacoulot

Bourguignonne

Vanille, cassis, Marc de Bourgogne by Jacoulot

Framboise en folie

Framboise, tentation meringuée vanille framboise,
Eau de vie de Framboise by Jacoulot

Cuba

Rhum raisin, Rhum by Jacoulot

Irish Coffee glacé

Vanille, café avec Whisky, chantilly

LES PARFUMS À LA CARTE

VOTRE COUPE, VOS PARFUMS — À COMPOSER SELON VOS ENVIES

LES FORMATS GLACÉS

Coupe 1 boule de glace €3.50

Coupe 2 boules de glace €6.00

Coupe 3 boules de glace €8.50

Supplément Chantilly €0.50

Supplément Coulis €0.50
Chocolat, caramel, fruits rouges, exotique

LES CRÈMES GLACÉES

Vanille Bourbon de Madagascar — Chocolat noir — Chocolat blanc
Caramel Fleur de Sel — Café — Tentation Meringuée — Nutty — Nougat
Pistache — Marron — Rhum-raisins — Menthe — Banane — Noix de Coco

LES SORBETS PLEIN FRUIT (VEGAN)

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

La Carte des allergènes est disponible à l'accueil

– LES VINS –

LES VINS EN PICHET



12cl



46cl

Viré-Clessé Blanc, Cave de la Vigne Blanche – AOC Viré-Clessé	4,50€	16,50€
Mâcon-Villages Blanc, Cave d'Igé – AOC Mâcon Villages	3,50€	11,50€
Mâcon Rouge, Cave d'Igé – AOC Mâcon	3,50€	11,50€
Mâcon Rosé, Cave d'Igé – AOC Mâcon	3,50€	11,50€
Beaujolais-Villages Rouge, Domaine des Nugues – AOC Beaujolais Villages	4,00€	12,50€

LES VINS BLANCS



37,5cl



75cl

Mâcon-Azé "Jules Richard" 2023, Cave d'Azé – AOC Mâcon-Azé		29,00€
Mâcon-Verzé "Croix-Jarrier" 2022, Cave Terres Secrètes - AOC Mâcon Verzé		37,00€
Mâcon-Lugny "Les Charmes" 2023, Cave de Lugny – AOC Mâcon Lugny	18,50€	33,50€
Mâcon-Igé 2023, Cave d'Igé – AOC Mâcon BIO		30,50€
Viré-Clessé 2023, Cave de la Vigne Blanche – AOC Viré-Clessé	16,00€	30,50€
Viré-Clessé "En Long Champ" 2022, Cave de Viré – AOC Viré-Clessé		42,00€
Saint-Véran "Croix de Montceau" 2023, Vignerons des Terres Secrètes – AOC Saint-Véran		48,00€
Saint-Véran 2024, Orfèvres du Vin – Cave de Charnay		35,50€
Saint-Véran "Les Préludes" 2023, Vignerons des Terres Secrètes – AOC Saint-Véran	18,50€	
Pouilly-Fuissé "Âme Forest" 2022 / 2023, Domaine Eric Forest – AOC Pouilly-Fuissé	33,00€	64,00€
Pouilly-Fuissé 1er Cru "Aux Quarts" 2022 / 2023, Cave de Chaintré – AOC Pouilly-Fuissé		59,00€
Pouilly-Loché "Les Mûres" 2023, Cave des Grands Crus Blancs		44,00€
Pouilly-Vinzelles 2023, Cave des grands Crus Blancs	21,50€	38,50€
Montagny 1er Cru "Les Vignes du Soleil" 2020, Cave de Buxy – AOC Montagny		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

– LES VINS –

LES VINS ROUGES

	 12cl	 37,5cl	 75cl
Mâcon Charnay-lès-Mâcon 2023, Cave de Charnay – AOC Mâcon			26,50€
Givry 2023, Propriété Desvignes – AOC Givry	9,00€		53,50€
Bourgogne Côte Chalonnaise 2023, Les Vignerons de Buxy	5,50€	16,00€	29,50€
Mercurey “Château Beau” 2022, Domaine du Clos Moreau – AOC Mercurey	9,50€		61,50€
Mercurey 2023, Domaine Meix Foulot – AOC Mercurey		35,50€	
Mercurey 1er Cru 2023, Domaine Meix Foulot – AOC Mercurey		41,00€	68,50€
Rully Rouge “Brange” 2022, Domaine de l’Ecette – AOC Rully	9,00€		51,50€
Maranges 2023, Domaine Claude Nouveau – AOC Maranges	9,50€		55,50€
Maranges 1er Cru “La Fussière” 2022, Domaine Claude Nouveau – AOC Maranges			69,00€
Beaujolais-Villages – Lancié 2022, Domaine des Nugues – AOC Beaujolais Villages			27,00€
Saint-Amour “En Paradis” 2023, Domaine Pascal Durand – AOC Saint-Amour	7,00€	24,00€	39,50€
Chénas 2023, Domaine Rémi Benon – AOC Chénas	5,50€	21,00€	31,00€
Juliéna “Cœur de Granit” 2024, Château de Chénas – AOC Juliéna	5,50€	18,00€	32,00€
Moulin-à-Vent 2019 / 2020, Domaine de la Teppe – AOC Moulin-à-Vent	7,00€		41,00€

LES VINS ROSÉS

Mâcon Rosé «Alphonse» 2024, **Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon**


75cl
26,00€

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

– BOISSONS –

LES APÉRITIFS

Apérol Spritz 18cl	10,00€
Spritz Bourguignon 18cl	10,00€
Liqueur Oranges Amères Jacoulot, Suze, sirop de pêche	
Cocktail de jus de fruits 25cl	5,00€
Crémant de Bourgogne avec perles de fruit 10cl	7,00€
Rosé Myrtille 12cl	5,00€
Blanc Mirabelle 12cl	5,00€
Kir du Mâconnais 12cl	5,00€
Pastis, Ricard, Berger Blanc 2cl	4,50€
Guignolet, Porto rouge/blanc, Suze 4cl	5,00€
Martini rouge/blanc, Campari 4cl	5,00€
Whisky J&B 4cl	7,00€
Whisky Jameson ou Jack Daniel's 4cl	8,00€

LES CRÉMANTS DE BOURGOGNE

			
	12cl	37,5cl	75cl
Crémant de Bourgogne Brut "Blanc de Blancs", Cave de Lugny	6,50€	19,00€	32,00€

LES DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados 4cl	9,00€
Eaux-de-vie, Jacoulot 4cl	9,00€
Poire, Mirabelle, Prune ou Framboise	9,00€
Marc de Bourgogne, Jacoulot 4cl	9,00€
Liqueurs de fruits, Jacoulot 4cl	9,00€
Abricot, Lemon, Poire, Oranges Amères	9,00€
Liqueurs de plantes, Jacoulot 4cl	9,00€
Menthe poivrée, Verveine verte, Plantes et épices	9,00€
Liqueur Gilane, Distillerie Méan 4cl	9,00€
Rhum élevé en fût de fine de Bourgogne Jacoulot 4cl	9,00€
Rhum infusé au cassis Jacoulot 4cl	9,00€
Get 27 ou Get 31 4cl	9,00€

– BOISSONS –

BOISSONS FRAÎCHES

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier 1L	7,00€
Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier 50cl	5,00€
Perrier 33cl	4,00€
Vittel 25cl	3,50€
Vittel avec un sirop 25cl Grenadine, Fraise, Framboise, Mûre, Cassis, Citron, Pêche, Menthe	4,00€
Diabolo 25cl	4,00€
Coca 33cl	4,00€
Orangina, Ice Tea, Schweppes Agrum 25cl	4,00€
Jus de fruits 25cl Orange, Abricot, Ananas, Tomate, Pomme, Fraise, Pamplemousse	4,00€

LES 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 ou infusion	4,00€
Café Bourgignon Café, Marc de Bourgogne Jacoulot, chantilly	9,00€

La Carte des allergènes est disponible à l'accueil