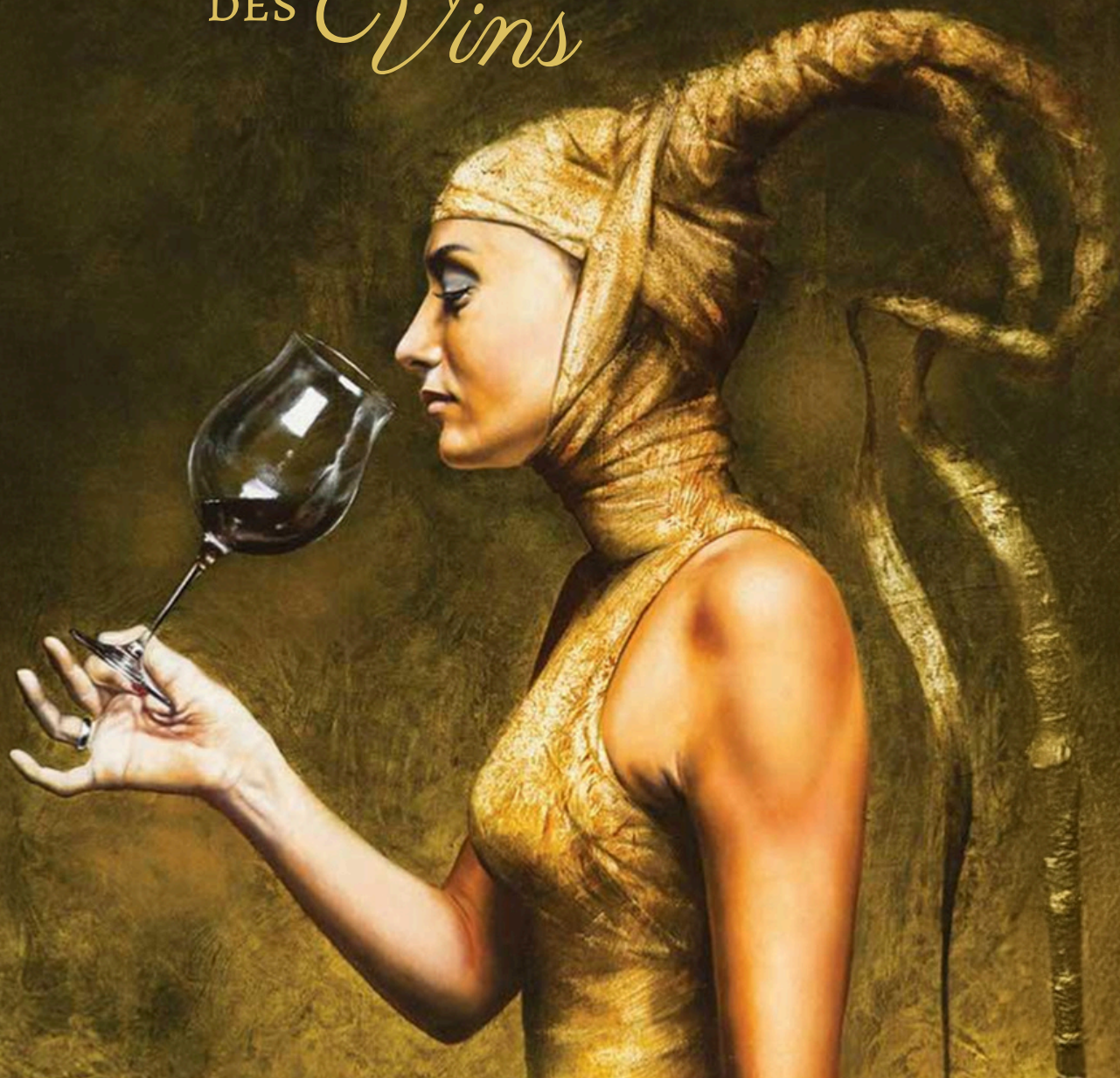


LA  
*Maison*  
MÂCONNAISE  
DES *Vins*



# – LES PLANCHES APÉRITIVES –

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

UNE PORTION DE 90 G / 2 PERSONNES – 21,00€

## 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  
Rillettes de poulet au citron vert

## TARTINADES DE LÉGUMES

Tapenade noire  
Tartinade d'aubergines aux tomates confites  
Tartinade de poivrons à la provençale

UNE PORTION DE 180 G / 4 PERSONNES – 27,00€

## 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

25,50€

6 gros escargots  
de Bourgogne

*ou*

Salade Paysanne

*ou*

Gaspacho de petits pois, feta,  
fraises fraîches, chorizo  
croustillant et croûtons de  
pain au curcuma

*ou*

Verrine de melon et  
framboises parfumées 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

33,50€

Véritables Œufs Meurette

*ou*

Tomates cerises et pêches rôties,  
burrata crémeuse, roquette,  
pignons de pin grillés et pesto vert

*ou*

Tartare de saumon frais aux  
herbes, grenade et avocat



Confit de canard et  
son jus au vin jaune

*ou*

Tartare de bœuf à l'italienne

*ou*

Risotto crémeux de gambas,  
petits légumes, tomates  
confites et basilic



Dessert au choix

## MENU GOURMET

38,50€

Foie gras de canard maison, chutney  
d'oignons, pommes et myrtilles

*ou*

Caponata de légumes du soleil,  
coppa, oeuf poché, caprons et  
copeaux de parmesan

*ou*

Salade Estivale  
brochette de crevettes épicées, avocat,  
pamplemousse, tomates cerises,  
asperges, fraises, oignons rouges et  
mélange de graines croquantes



Cocotte de ris de veau aux  
champignons des bois

*ou*

Jarret d'agneau braisé  
à la Marjolaine

*ou*

Filet de Féra à la  
crème d'écrevisses



Dessert au choix

## MENU DU JOUR

15,50€

Plat du Jour

*ou*

Petit salé chaud ou froid



Fromage blanc à la crème

*ou*

Dessert du Jour

## MENU GRENOUILLES

*disponible de juin à septembre*

39,50€

Grenouilles fraîches

*Accompagnement*

Frites et salade



Dessert au choix

## MENU ENFANT (-12 ANS)

11,50€

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	9,50€
6 gros escargots de Bourgogne	12,50€
12 gros escargots de Bourgogne	24,00€
Foie gras de canard maison et son pain aux fruits, chutney d'oignons, pommes et myrtilles	20,50€ 
Tomates cerises et pêches rôties, burrata crémeuse, roquette, pignons de pin grillés et pesto vert	16,00€ 
Gaspacho de petits pois, feta, fraises fraîches, chorizo croustillant et croûtons de pain au curcuma	15,00€
Verrine de melon et framboises parfumées au Pineau des Charentes	14,00€ 
Tartare de saumon frais aux herbes, grenade et avocat	17,00€
Caponata de légumes du soleil, coppa, oeuf poché, caprons et copeaux de parmesan	18,00€
Salade Estivale *	19,50€
Brochette de crevettes épicées, avocat, pamplemousse, tomates cerises, asperges, fraises, oignons rouges et mélange de graines croquantes	
Salade Paysanne *	14,00€
Tomates, lardons, oeuf poché, emmental et croûtons de pain aillés	

# — LES PLATS —

Tête de veau sauce gribiche, Pommes de terre vapeur, carottes, poireaux	20,50€
Andouillette Mâconnaise, moutarde à l'ancienne, Purée grand-mère maison	16,00€
Grenouilles fraîches, Frites et Salade verte	35,00€
Petit salé chaud, Pommes de terre vapeur, carottes, lentilles	13,50€
Petit salé froid, Salade de lentilles et de pommes de terre	13,50€ 
Confit de canard et son jus au vin jaune, Purée grand-mère maison	22,00€
Poulet fermier, jus au thym, Purée grand-mère maison	16,00€ 
Cocotte de ris de veau aux champignons des bois, Gratin dauphinois et petits légumes	29,00€
Jarret d'agneau braisé à la Marjolaine, Gratin dauphinois et petits légumes	27,00€
Filet de bœuf, sauce mignonette de poivre, 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€
Filet de Féra à la crème d'écrevisses, Purée grand-mère maison et petits légumes	27,00€
Risotto crémeux de gambas, Petits légumes, tomates confites et basilic	21,00€



## – LES FROMAGES –

Assortiment de fromages : Chèvre (pied de caveau et baratte fraîche) et fromage fort	8,00€
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€
Tiramisu à la cacahuète et caramel maison	8,00€
Salade de fruits frais, Gaufrette Mâconnaise	8,00€
Soupe de fraises à la menthe et boule citron vert, Gaufrette Mâconnaise	8,00€
Idéal Mâconnais Biscuit amande meringué, crème vanillée, éclats de nougatine	9,00€
Vacherin de la Maison Mâconnaise des Vins Glace, meringue, chantilly et coulis de fruits	8,00€
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 framboise, vanille

Exotique

Mangue, passion, banane, 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 — Pêche de Méditerranée  
Abricot — Poire — Citron vert

*La Carte des allergènes est disponible à l'accueil*

# – LES VINS –

## LES VINS EN PICHET



12cl



46cl

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

## LES VINS BLANCS



37,5cl



75cl

Mâcon-Azé "Jules Richard" 2023, <i>Cave d'Azé – AOC Mâcon-Azé</i>		29,50€
Mâcon-Verzé "Croix-Jarrier" 2023, <i>Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon-Verzé</i>		38,00€
Mâcon-Lugny "Les Charmes" 2024, <i>Cave de Lugny – AOC Mâcon-Lugny</i>	18,50€	33,50€
Mâcon-Igé 2023, <i>Cave d'Igé – AOC Mâcon-Igé BIO</i>		30,50€
Viré-Clessé 2024, <i>Cave de la Vigne Blanche – AOC Viré-Clessé</i>	16,00€	30,50€
Viré-Clessé "En Long Champ" 2022, <i>Cave de Viré – AOC Viré-Clessé</i>		44,50€
Saint-Véran "Croix de Montceau" 2023, <i>Vignerons des Terres Secrètes – AOC Saint-Véran</i>		50,50€
Saint-Véran 2024, <i>Les Orfèvres du Vin – AOC Saint-Véran</i>		35,50€
Saint-Véran "Les Préludes" 2024, <i>Vignerons des Terres Secrètes – AOC Saint-Véran</i>	18,50€	
Pouilly-Fuissé "L'Âme Forest" 2023, <i>Domaine Eric Forest – AOC Pouilly-Fuissé</i>	35,00€	67,50€
Pouilly-Fuissé 1er Cru "Aux Quarts" 2023, <i>Cave de Chaintré – AOC Pouilly-Fuissé</i>		60,00€
Pouilly-Loché 2023, <i>Cave de Vinzelles-Loché – AOC Pouilly-Loché</i>		38,50€
Pouilly-Vinzelles 2023, <i>Cave de Vinzelles-Loché – AOC Pouilly-Vinzelles</i>	21,50€	38,50€
Montagny 1er Cru "Les Vignes du Soleil" 2023 <i>Cave de Buxy – AOC Montagny</i>		59,50€

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, <b>Les Orfèvres du Vin – AOC Mâcon</b>			26,50€
Givry 2023, <b>Propriété Desvignes – AOC Givry</b>	9,50€		53,50€
Bourgogne Côte Chalonnaise 2023, <b>Les Vignerons de Buxy - AOC</b>	6,00€	16,00€	30,00€
Mercurey “Château Beau” 2022, <b>Domaine du Clos Moreau – AOC Mercurey</b>			69,50€
Mercurey 1er Cru “Les Veleys” 2023, <b>Domaine Meix Foulot – AOC Mercurey</b>			72,00€
Rully Rouge “Brange” 2022/2023, <b>Domaine de l’Ecette – AOC Rully</b>	9,00€		51,50€
Maranges 2023/2024, <b>Domaine Claude Nouveau – AOC Maranges</b>	10,00€		58,00€
Maranges 1er Cru “La Fussière” 2023, <b>Domaine Claude Nouveau – AOC Maranges</b>			73,00€
Beaujolais-Villages-Lancié 2022/2023, <b>Domaine des Nuges – AOC Beaujolais-Villages</b>			28,50€
Saint-Amour 2023/2024, <b>Domaine des Vignes du Paradis – AOC Saint-Amour</b>	7,00€	24,00€	39,50€
Chénas 2023, <b>Domaine Rémi Benon – AOC Chénas</b>	5,50€	21,00€	31,00€
Juliéнас “Cœur de Granit” 2024, <b>Château de Chénas – AOC Juliéнас</b>	5,50€	18,00€	32,00€
Moulin-à-Vent 2020, <b>Domaine de la Teppe – AOC Moulin-à-Vent</b>	7,50€		42,00€

## LES VINS ROSÉS



75cl

Mâcon Rosé “Alphonse” 2024, <b>Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon</b>			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*

# – LES 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 et 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	5,50€
Martini rouge/blanc, Campari 4cl	5,50€
Whisky J&B 4cl	7,50€
Whisky Jameson ou Jack Daniel's 4cl	8,00€

## LES CRÉMANTS DE BOURGOGNE

			
	10cl	37,5cl	75cl
Crémant de Bourgogne Brut "Blanc de Blancs", Cave de Lugny	6,50€	20,00€	32,00€

## LES DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Calvados 4cl	9,00€
Eaux-de-vie, Jacoulot 4cl	9,00€
Poire, Mirabelle, Prune ou Framboise	
Marc de Bourgogne, Jacoulot 4cl	9,00€
Liqueurs de fruits, Jacoulot 4cl	9,00€
Abricot, Lemon, Poire, Oranges Amères	
Liqueurs de plantes, Jacoulot 4cl	9,00€
Menthe poivrée, Verveine verte, Plantes et épices	
Liqueur Gilane, Distillerie Méan 4cl	9,00€
Liqueur de Marasquin, Joseph Cartron 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€

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

# – LES BOISSONS –

## LES 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	4,50€
Café Bourguignon Café, Marc de Bourgogne Jacoulot, chantilly	9,00€

*La Carte des allergènes est disponible à l'accueil*