

# LA CARTE

## Les Entrées

Moyenne Grande

Carpaccio de Bœuf à l'Huile d'Olive et Parmesan .....	9.90	13.00
Terrine De Foies De Volailles Maison Confiture D'oignons.....	9.60	12.60
Salade Composée .....	8.50	11.50
Tartare de Tomates Mozzarella au Basilic.....	9.50	12.50
Carpaccio de Saumon à l'Huile d'Olive Citronnée.....	9.90	13.00
Salade Lyonnaise, Œuf Poché et Lardons.....	8.80	11.80
Douzaine d'Escargots Beurre d'Ail.....	10.50	
Salade de Chèvre Mâconnais Panés aux Graines de Sésame.....	9.90	12.90
Gaspacho de tomates maison .....	9.50	11.50

## Les Poissons

Noix de Saint Jacques poêlées risotto et crème de crustacés .....	17.60
Tartare de Saumon assaisonné et frites maison .....	15.50
Brochette de Gambas au citron à la provençale.....	17.90

## Les Viandes

Tartare de Bœuf assaisonné et frites Maison.....	15.50
Poulet Fermier à la Crème, Riz aux Trois Saveurs aux légumes .....	15.60
Burger Maison au Bleu de Bresse et frites maison.....	14.60
Ris de Veau Poêlé aux morilles et Gratin dauphinois .....	18.90
Pièce du Boucher Charolaise sauce Vigneronne et Gratin Dauphinois .....	15.90
Plat du Jour .....	10.20
Filet de Bœuf Charolais (env. 180g) aux Morilles et Frites Maison .....	23.50

(+3€sur Menu Gourmet)

## Les Fromages

Faisselle à la Crème, aux Herbes ou au Coulis de Fruit .....	4.20
Assiette de Fromages Affinés .....	5.00
Petit Chèvre du Mâconnais .....	5.10

## Menu Gourmet

Composez votre menu à la carte

une Entrée Moyenne + un Plat + un Fromage ou un Dessert

**=30.00€**

## **FORMULE DUO**

**12.90 €**

*Servi uniquement le midi hors jours fériés*

***Entrée+Plat ou Plat+Dessert***

***Parmi :***

*Entrée du Jour  
Ou Gaspacho de tomates  
Ou Salade Composée*

---

*Plat du Jour  
Ou Brochette de bœuf au Poivre Vert et Gratin Dauphinois*

---

*Dessert du Jour  
Ou Ile Flottante  
Ou Glace 2 Boules*

***Consultez le Tableau***

## **FORMULE TRIO**

**13.90 €**

*Servi uniquement le midi hors jours fériés*

***Entrée+Plat+Dessert***

***Parmi :***

*Entrée du Jour  
Ou Gaspacho de tomates  
Ou Salade Composée*

---

*Plat du Jour  
Ou Brochette de bœuf au Poivre Vert et Gratin Dauphinois*

---

*Dessert du Jour  
Ou Ile Flottante Ou Glace 2 Boules*

**Formule TRIO =  
Votre café  
à 40 Centimes**



*MENU ENFANT*

*8.70 €*

*Jusqu'à 12 ans inclus*

*Steak Haché Frais*

*Ou*

*Escalope de Volaille à la Crème*

*Ou*

*Pavé de Saumon*

*Ou*

*Garniture : Frites Maison ou  
Pâtes Fraîches ou Légumes du Moment*

---

*Coupe de Glace 2 boules*

*Ou*

*Mousse au Chocolat Maison*

*MENU CARPACCIO  
A VOLONTÉ*

*Carpaccio de Bœuf au Parmesan  
A Volonté*

*Ou*

*Carpaccio de Saumon  
A Volonté*

*(Possibilité de changer à chaque assiette)*

*Garniture : Gratin Dauphinois  
Et Petite Salade*

---

*Dessert Maison au Choix  
A La Carte*

**25.70 €**

*MENU GOURMET*  
*Au Choix à la Carte*

*Une Entrée (Moyenne)*

---

*Un Poisson ou Une Viande*

---

*Un Fromage ou Un Dessert*  
**30.00 €**

# *Menu Bresse Bourgogne*

**20.90€**

*Terrine de foies de Volaille Maison  
Confiture d'oignons*

*Ou*

*Douzaine d'Escargots Beurre d'Ail*



*Poulet fermier à la Crème  
Riz aux trois saveurs*

*Ou*

*Pièce du Boucher Charolaise sauce Vigneronne  
Gratin dauphinois*



*Faisselle à la Bressane  
(à la Crème ou aux Herbes)*

*Ou*

*Traditionnelle Gaufrette Mâconnaise  
Et Crème Vanillée*

*Accord Mets et Vins pour ce Menu :*

 *Viré-Clessé*  
 *Macon Rosé*

# *Formule Détente*

**17.00 €**

*Cassolette de Moules Fraîches (env. 800g)  
Marinières Ou Sauce Poulette  
Et Frites Maison*

*Ou*



*Penne Fraîches Préparation au Choix :  
- à la Carbonara  
- aux Ecrevisses Crème de Crustacé*



*Gaufrette Mâconnaise et Crème Vanillée*

*Ou*

*Ile Flottante*

*Ou*

*Coupe Glacée 2 Boules au Choix*

*Accord Mets et Vin pour ce Menu :*

-  *Saint-Véran*
-  *Mâcon Uchizy*
-  *Mâcon*
-  *Côtes de Provence*