

Les Formules

Menu gourmand - 29,50€

Véritable œuf en meurette

Pâté en croûte au poulet, moutarde
à l'ancienne et pointe de citron

Soupe de moules safranée
aux petits légumes

Salade gourmande : foie gras
maison, magret de canard
œuf poché et grenade



Pavé de bœuf du charolais

Gratin d'andouillette (spécialité)

Cassolette de ris de veau aux
trompettes (sup. 3.00€)

Dos de cabillaud, bouillon
aux crustacés

Risotto aux légumes croquants
et cèpes



Fromage ou Dessert au choix

Menu enfant (-12ans) - 9,50€

Blanc de volaille OU Knackis
OU Steak haché



Glace
ou

Mousse au chocolat

Menu découverte - 20,50€

Fondant de chèvre aux figues et noix

Les 6 gros escargots de Bourgogne

Salade Paysanne



Plat du jour

(du lundi au vendredi hors jours fériés)

Andouillette Mâconnaise

Petit salé chaud ou froid

Quenelle de brochet à la
cuillère, sauce crustacés

Poulet Fermier



Fromage ou Dessert au choix

Menu choucroute 29,50€

Choucroute royale



Fromage blanc à la crème
ou
Dessert du jour

Menu du jour - 13,50€

(uniquement le midi du lundi au
vendredi, hors jours fériés)

Petit salé chaud ou froid
ou

Plat du jour



Fromage blanc à la crème
ou

Dessert du jour

Les Entrées

Véritables œufs meurette	11,00€
⊕ Assiette de charcuterie.....	14,00€
Les 6 gros escargots de Bourgogne	9,50€
Soupe de moules safranée aux petits légumes	12,00€
Foie gras maison, compotée d'oignons et abricots, pain aux fruits	17,50€
Fondant de chèvre aux figues et noix	12,00€
Salade paysanne (lardons, œufs, tomates, croûtons aillés, comté et salade)	12,00€
Salade gourmande (foie gras maison, magret de canard, œuf poché et grenade	17,00€
⊕ Pâté en croûte au poulet, moutarde à l'ancienne et pointe de citron	12,50€
Omelette au choix : lardons, fromage, fines herbes	8,00€

Salade XL : supplément 3,50€

La carte des allergènes est disponible à l'accueil - ⊕ Servi également de 14h15 à 18h30

Les Plats

Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur, carotte, poireau.....	15,50€
Gratin d'andouillette (spécialité à la fraise de veau) purée grand-mère	18,50€
Andouillette Mâconnaise, moutarde à l'ancienne, purée grand-mère	11,50€
⊕ Petit salé, froid salade de lentille et salade de pomme de terre.....	11,00€
Petit salé chaud, pommes vapeur, carottes et lentilles	12,00€
⊕ Poulet fermier rôti jus au thym, frites.....	13,00€
Cassolette de rive de veau aux trompettes de mort, gratin dauphinois.....	20,50€
Pavé de bœuf du Charolais, légumes du marché sauce sésame	18,00€
Entrecôte du Charolais 300g, frites, salade, beurre maître d'hôtel.....	22,00€
Tartare de bœuf au couteau, frites, salade	16,00€
Quenelle de brochet à la cuillère sauce crustacés, riz parfumé aux petits légumes ...	13,00€
Dos de cabillaud, bouillon de crustacés et légumes de saison.....	18,50€
Risotto aux légumes croquants et cèpes.....	17,00€
Choucroute royale (5 viandes)	26,00€

La carte des allergènes est disponible à l'accueil - Viandes bovines d'origine française - ⊕ Servi également de 14h15 à 18h30



Les Fromages

Assortiment de fromages de chèvre «Chevenet»	6,00€
Fromage blanc à la crème (Médaille d'Or 2010, 2011, 2012) - Laiterie d'Étrez.....	5,00€
Fromage fort	5,00€
Comté	4,50€

Les Desserts

Idéal Mâconnais (biscuit amande meringuée, crème vanillé, éclat de nougatine)	8,00€
Brioche perdue, crème anglaise et glace vanille	7,00€
Œufs à la neige aux amandes grillées et éclats de pralines, crème anglaise	7,00€
Riz au lait Grand-Mère.....	7,00€
Vacherin de la Maison des Vins (glace, meringue, chantilly et coulis de fruits)	7,00€
Dessert du jour (du lundi au vendredi)	7,00€
Mousse au chocolat	7,00€
Coque de macaron, compotée de fruits rouges et glace framboise meringuée.....	7,00€
Crème brûlée	7,00€
Poire pochée au vin rouge et sorbet cassis.....	7,00€
Véritable baba au rhum	7,00€
Gaufrette Mâconnaise.....	2,00€
Café gourmand	7,00€
Expresso.....	2,00€
Double Expresso	3,50€
Décaféiné	2,50€
Double décaféiné	4,50€
Déca Crème.....	3,00€
Café Crème.....	2,50€
Grand Crème	4,00€
Thé, Infusion	2,50€
Café Bourguignon (café, marc de Bourgogne, chantilly)	7,00€

La carte des allergènes est disponible à l'accueil

Les coupes de Glace

Coupe sans Alcool

Africaine (Noix de coco, chocolat, coulis, chantilly)	7,00€
Anglaise (chocolat noir, menthe, coulis, chantilly).....	7,00€
Banana split (chocolat, vanille, fraise, coulis, chantilly)	7,00€
Poire Belle Hélène (vanille, poire, coulis, chantilly)	7,00€
Café ou Chocolat ou Caramel Liégeois (café ou chocolat ou caramel, vanille, coulis, chantilly)	7,00€
Pêche ou Fraise ou Framboise Melba (pêche ou fraise ou framboise, vanille, coulis, chantilly)	7,00€
Dame Blanche (vanille, coulis, chantilly)	7,00€
Forêt Noire revisitée (chocolat noir, amarena, chocolat blanc, coulis, chantilly)	7,00€
Rouge Sylvestre (framboise, cassis, fraise, coulis, chantilly)	7,00€
Saveur de Provence (nougat, abricot, pêche, coulis, chantilly)	7,00€
Antillaise (mangue, passion, banane, coulis, chantilly)	7,00€
Bella Vita (amarena, stracciatella, pistache, coulis, chantilly)	7,00€

Coupe Alcoolisée

Colonel (Citron vert, vodka*)	7,50€
Iceberg (Menthe, Get 27).....	7,50€
Bourguignonne (vanille, cassis, crème de cassis*).....	7,50€
Irish Coffee Glacé (vanille, café avec whisky*, chantilly).....	7,50€

Les Crèmes Glacées & Les Sorbets Plein Fruit

Coupe 2 boules (parfums au choix)	5,50€
Coupe 3 boules (parfums au choix)	7,00€
Supplément 1 boule de glace	3,50€

Nos crèmes glacées :

Amarena • Banane • Café avec du café arabica de Colombie • Caramel fleur de sel • Chocolat blanc • Chocolat noir • Menthe-Chocolat • Noix de coco • Nougat avec des morceaux de nougat de Montélimar • Parfum Stracciatella • Pistache • Rhum-raisins au rhum des Antilles françaises • Vanille de Madagascar.

Nos sorbets plein fruit :

Abricot • Cassis • Cerise • Citron vert • Fraise • Framboise • Fruit de la passion • Mangue • Pêche • Poire.

La carte des allergènes est disponible à l'accueil



Les Vins

Vins en pichet

	46 cl	12 cl
Mâcon Blanc - Cave de Lugny - AOC Mâcon.....	10,50€	3,00€
Mâcon Rouge - Cave de Lugny - AOC Mâcon.....	10,50€	3,00€
Viré Clessé - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé	12,50€	3,50€
Saint Véran - Vignerons des Terres Secrètes - AOC St Véran	12,50€	3,50€
Mâcon Rosé - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon.....	10,50€	3,00€
Beaujolais Villages - EARL Gelin - AOC Beaujolais Villages	12,50€	3,50€

Vins Blancs

	75 cl	37,5 cl	12 cl
Mâcon Azé « Jules Richard » 2017-2018 - Cave d'Azé - AOC Mâcon.....	19,50€	-	-
Mâcon Lugny « Les Charmes » 2018 - Cave de Lugny - AOC Mâcon Lugny	21,50€	13,00€	-
Viré Clessé 2019 - Cave de la Vigne Blanche - AOC Viré Clessé.....	24,50€	14,00€	-
Viré Clessé « En Long Champ » 2017 - Cave de Viré - AOC Viré Clessé	25,00€	-	-
Saint Véran « Croix de Montceau » 2018 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Saint Véran	31,00€	-	-
Saint Véran 2018 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon	28,00€	17,90€	-
Pouilly Fuissé « Ame Forest » 2018 - Domaine Eric Forest - AOC Pouilly Fuissé	49,00€	27,50€	8,50€
Pouilly Loché « Les Mûres » 2018 - Cave des Grands Crus Blancs - AOC Pouilly Fuissé	34,50€	-	-
Pouilly Vinzelles 2019 - Cave des Grands Crus Blancs - AOC Pouilly Vinzelles	29,50€	17,50€	-
Montagny 1er Cru « Les Pidances » 2018 - Cave de Bissey sous Cruchaud - AOC Montagny 1er Cru	34,00€	-	-

Les Vins

Vins Rouges

	75 cl	37,5 cl	12 cl
Mâcon Milly-Lamartine 2019 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon	22,50€	-	-
Mâcon Charnay 2019 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon	21,50€	13,00€	-
Beaujolais Villages 2018 - SAS Giles Gelin - AOC Beaujolais Villages.....	20,50€	13,50€	-
Saint Amour « En Paradis » 2018 - Domaine Pascal DURAND - AOC Saint Amour	29,60€	18,00€	5,00€
Chénas 2018 - Domaine Rémi Benon - AOC Chénas.....	22,00€	14,50€	4,00€
Juliéna « Coeur de Granit » 2017 - Chateau de Chénas - AOC Juliéna.....	25,50€	16,00€	4,50€
Moulin à Vent 2017 - Domaine de la Teppe - AOC Moulin à Vent	35,00€	-	6,00€
Givry 2018 - Propriété Desvignes - AOC Givry.....	35,00€	-	6,00€
Givry 1er Cru « La Grande Berge » 2018 - Propriété Desvignes - AOC Givry 1er Cru .	43,00€	-	-
Bourgogne côte Châlonnaise 2018 - Les Vignerons de Buxy - AOC Bourgogne côte Châlonnaise	21,50€	12,00€	3,50€
Mercurey 2017 - Domaine de Clos Moreau - AOC Mercurey.....	39,00€	23,50€	6,50€
Mercurey 1er Cru « Les Veleys » 2017 - Domaine Meix Foulot - AOC Mercurey 1er Cru	47,00€	-	-
Rully Rouge 2018 - EARL Vincent Daux - AOC Rully.....	35,00€	-	6,00€
Maranges 2017-2018 - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges.....	37,50€	-	6,00€
Maranges 1er Cru « La Fussièrè » 2018 - Domaine Claude Nouveau - AOC Maranges 1er Cru.....	42,00€	-	-

Vins Rosés

Mâcon Rosé « Les Préludes » 2019 - Vignerons des Terres Secrètes - AOC Mâcon	19,50€	-	-
Mâcon Rosé Charnay 2019 - Orfèvres du Vin Cave de Charnay - AOC Mâcon	-	14,00€	-





Les Boissons

Les Apéritifs

Apéritif de la maison des vins (10cl)	5,00€
CrWémant de bourgogne avec perle de fruit (12cl)	7,00€
Kir du Mâconnais (10cl)	4,00€
Pastis, Ricard, Berger Blanc (2cl)	4,00€
Guignolet, porto rouge, campari (5cl)	5,00€
Suze, martini rouge, martini blanc (5cl)	5,00€
Banyuls Grand Cru 2000 Rouge (5cl)	5,00€
Whisky J&B (5cl)	7,00€
Whisky Jameson ou Jack Daniels	7,50€

Les Crémants de Bourgogne

La bouteille de 75 cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny	26,50€
La coupe de 10cl de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny	6,00€
La demi-bouteille de Crémant de Bourgogne Brut Blanc de Blancs - Cave de Lugny.....	14,00€

Les Eaux Minérales & Jus de fruits

Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier, (100cl)	4,00€
Vittel, San Pellegrino, Eau de Perrier, (50cl)	4,00€
Perrier (33cl)	2,80€
Vittel (25cl)	2,50€
Vittel + sirop (grenadine, fraise, framboise, mûre, cassis, citron, pêche, menthe)	2,80€
Diabolo	3,50€
Coca, Orangina, Ice Tea, Schweppes Agrum (25cl)	3,50€
Jus de Fruits (orange, abricot, ananas, tomate) (25cl)	3,50€

Les Digestifs

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau (4cl)	7,50€
Poire William (4cl)	7,50€
Get 27 (5cl)	7,50€
Marc de Bourgogne Jacoulot (4cl)	7,50€