

Menu Gourmand 26.90€



Entrées

Terrine fine « Bobosse » et son Chutney de fruits

Œufs en meurette

Salade tiède de foies de volaille confits

Plats

*Andouillette Artisanale à la moutarde**

*Cuisse de lièvre sauce chasseur**

*Quenelle de brochet sauce homardine**

** Merci de choisir l'accompagnement de votre plat parmi les propositions suivantes :*

Riz - Pois gourmands – Frites – Poêlée de champignons – Tagliatelles

Fromages

Assiette des trois fromages du moment

« Cerveille de canut »

Faisselle de fromage blanc à la crème

Demi « St Marcellin » affiné

Desserts

A choisir parmi les desserts à la carte

(Merci de commander la Tarte à la Rhubarbe en début de repas)

Menu Charme

30.50€



Entrées

Douze Escargots en Persillade
Salade tiède aux Figues et Pépites de Foie gras
Carpaccio de Saumon aux baies roses et Mousse verte sur Toast

Plats

*Dos de Bonite lardé***
*Faux-filet de Bœuf français et sa Sauce au choix***
*Pavé de Kangourou aux Griottes***

*** Merci de choisir l'accompagnement de votre plat parmi les propositions suivantes :*

Riz - Pois gourmands – Frites – Poêlée de champignons – Tagliatelles

**Sauce au choix : A la moutarde – Au poivre vert – Aux griottes – Sauce meurette*

Fromages

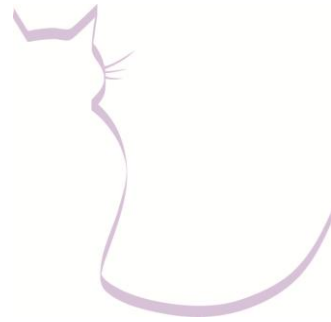
Assiette des trois fromages du moment
« Cerveille de canut »
Faisselle de fromage blanc à la crème
Demi « St Marcellin » affiné

Desserts

A choisir parmi les desserts à la carte
(Merci de commander la Tarte à la Rhubarbe en début de repas)

Prix nets TTC

A la Carte



Entrées

<i>Terrine fine « Bobosse », et chutney de fruits</i>	7.90 €
<i>Soupe du moment</i>	4.60 €
<i>Salade tiède de foies de volailles confits</i>	7.40 €
<i>Carpaccio de saumon aux baies roses</i>	8.10 €
<i>Œufs en meurette</i>	7.40 €
<i>Douze escargots en persillade</i>	8.50 €
<i>Jambon cru</i>	8.80 €
<i>Petite salade composée (salade verte, œuf, tomates)</i>	5.60 €
<i>Salade verte</i>	4.10 €
<i>Entrée du menu du jour (n'est pas servie les week-ends et jours fériés)</i>	4.60 €

Salades de saison

<i>Salade Beaujolaise</i>	11.90 €
<i>(Salade, lardons, tomates, croûtons, œuf poché)</i>	
<i>Salade Périgourdine</i>	14.30 €
<i>(Salade, pépites de foies gras, figues, croûtons, foie de volaille confit, tomates, pomme)</i>	
<i>Salade aux Deux poissons</i>	13.60 €
<i>(Salade, thon rouge (Bonite) et saumon marinés, tomates, betteraves rouges, mousse verte sur toast)</i>	

A la Carte



Viandes

<i>Andouillette "Bobosse" à la moutarde*</i>	14.80 €
<i>Cuisse de lièvre sauce chasseur*</i>	15.10 €
<i>Pavé de kangourou aux griottes*</i>	15.30 €
<i>Faux filet de bœuf poêlé**</i>	15.90 €
<i>Tartare de bœuf charolais (préparé à la commande), frites et salade</i>	16.80 €
<i>Entrecôte (Viande d'origine française) frites et salade</i>	17.20 €
<i>Omelette et sa salade verte</i>	9.30 €
<i>Assiette de frites</i>	3.90 €
<i>Le plat du menu du jour (n'est pas servi les week-ends et jour fériés)</i>	10.90 €

** Merci de choisir l'accompagnement de votre plat parmi les propositions suivantes :*

Riz - Pois gourmands – Frites – Poêlée de champignons – Tagliatelles

**Sauce au choix : Au poivre vert – Aux griottes – Au vin rouge- A la moutarde*

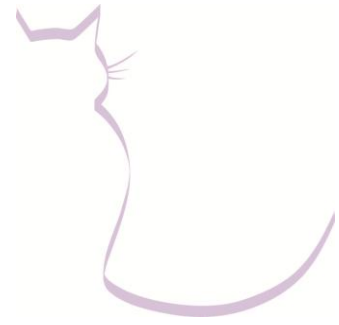
Poissons

<i>Quenelle de brochet sauce homardine</i>	13.70 €
<i>Dos de Bonite lardé (Thon rouge)*</i>	14.50 €

Pâtes

<i>Tagliatelles aux crevettes sauvages d'Argentine</i>	14.60 €
<i>Tagliatelles à la Carbonara</i>	12.60 €

A la Carte



Fromages

<i>Faisselle de fromage blanc à la crème</i>	4.70 €
<i>Demi "St Marcellin"</i>	4.60 €
<i>"Cervelle des Canuts"</i>	5.00 €
<i>Assiette de trois fromages</i>	5.50 €

Desserts

<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i>	7.10 €
<i>Tarte tiède à la rhubarbe et glace du moment</i>	8.00 €
<i>Pruneaux au Beaujolais et au Marc</i>	8.00 €
<i>Profiteroles à la vanille et au chocolat chaud</i>	7.80 €
<i>Salade de fruits frais exotiques</i>	6.50 €
<i>Nougat glacé et coulis de fruits rouges</i>	7.70 €
<i>Café gourmand du chef</i>	7.80 €
<i>Dessert du menu du jour</i>	4.50 €
(* Ce dessert n'est pas servi les jours fériés et les week-ends)	

Glaces

<i>Coupe Colonel (sorbet citron, vodka)</i>	7.50 €
<i>Coupe Vigneronne (sorbet cassis, crème de cassis et marc)</i>	7.50 €
<i>Café Liégeois</i>	7.50 €
<i>Chocolat Liégeois</i>	7.50 €
<i>Dame blanche (Glace vanille, chantilly et chocolat chaud)</i>	7.50 €
<i>Coupe 2 boules*</i>	5.80 €
<i>Coupe 3 boules*</i>	7.50 €

Parfums glaces: vanille, café, chocolat au lait, fraise, amandes, rhum-raisins

Parfums sorbets: citron, cassis

* Sans supplément: Chantilly à la demande