

\*\*\*\*\*

**Menu**  
**Terroir**  
**18€**

Fait maison\*



oooooooooooooooooooooooooooo



Effeuillé de raie à la moutarde moût de raisin et son bouquet de mâche à l'huile de noisette ✦

oooooooooooooooooooooooooooo



Fricassée d'andouillette au beaujolais ✦

oooooooooooooooooooooooooooo



Fromage blanc  
ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo



Trio de desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris  
Liste des allergènes disponible à l'accueil  
 Fait maison sauf les sorbets et glaces

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Accord mets et vins**  
**Nos propositions**

**Vins Rosés :**

★ **Beaujolais rosé** : 12cl=2,5€ ou 75cl= 12,5€

**Vins Blancs :**

★ **Beaujolais blanc** : 12cl=2,5€ ou 75cl= 14,5€

★ **St Véran** : 12cl=4,5€ ou 37,5cl=12,5€ ou 75cl=19€

★ **Coteau du Layon** : 6cl=2,8€ ou 12cl=4,5€ ou 75cl=25€

**Vins Rouges :**

★ **Brouilly** : 12cl=4,5€ ou 37,5cl=12,5€ ou 75cl=19€

★ **St Joseph** : 12cl=5,5€ ou 75cl=26€

★ **Gigondas** : 12cl=6€ ou 37,5cl=16€ ou 75cl= 27€

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Menu Clémentine**

**28€** (3 plats + fromages et desserts)

**24€** (2 plats au choix + fromages et desserts)

oooooooooooooooooooooooooooo



Berlingot de St Pierre à la tomate et basilic ★

oooooooooooooooooooooooooooo



Filet de morue rôti sur peau au coulis de potiron  
et poivre vert ★

oooooooooooooooooooooooooooo



Suprême de pintade à l'origan et chorizo ✦

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo



Assiette gourmande

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

\*Fait maison sauf les sorbets et glaces

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Accord mets et vins**  
**Nos propositions**

**Vins Rosés :**

★ **Beaujolais rosé** : 12cl=2,5€ ou 75cl= 12,5€

**Vins Blancs :**

★ **Beaujolais blanc** : 12cl=2,5€ ou 75cl= 14,5€

★ **St Véran** : 12cl=4,5€ ou 37,5cl=12,5€ ou 75cl=19€

★ **Coteau du Layon** : 6cl=2,8€ ou 12cl=4,5€ ou 75cl=25€

**Vins Rouges :**

★ **Brouilly** : 12cl=4,5€ ou 37,5cl=12,5€ ou 75cl=19€

★ **St Joseph** : 12cl=5,5€ ou 75cl=26€

★ **Gigondas** : 12cl=6€ ou 37,5cl=16€ ou 75cl= 27€

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

**Menu du St Clément**



**33€** (3 plats au choix + fromages et desserts)

**29€** (2 plats au choix + fromages et desserts)

oooooooooooooooooooooooooooo

 Foie gras cuit au torchon, sa gelée au cidre et son bouquet de salade à la vinaigrette de framboise 

ou

 Salade de saumon fumé et crevettes marinées au zeste de citron 

oooooooooooooooooooooooooooo

 Filet de fusilier aux moules et cresson 

oooooooooooooooooooooooooooo

 Croustillant d'agneau au saveur de Provence 

ou

 Civet de sanglier 

ou

 Médaillon de cerf à la moutarde violette 

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

 Assiette gourmande

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

\*Fait maison sauf les sorbets et glaces

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

**Menu Bamin**

**Formule à 8€**



Fait maison\*

ooooooooooooooooooooooooooooo



Médailon de bœuf et ses pommes sautés

ou



Escalope de volaille panée et ses pommes sautés

ooooooooooooooooooooooooooooo



Duo de desserts ou Fromage blanc

ooooooooooooooooooooooooooooo

1 jus de fruits, soda ou sirop

**Menu petits gourmets**



Fait maison\*

**Pour les jeunes gourmets, le chef vous propose**

ooooooooooooooooooooooooooooo

1/2 menu terroir: **12€**

ou

1/2 menu Clémentine (2 plats): **15€**

ou

1/2 menu St Clément (2 plats): **18€**

ooooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

\*Fait maison sauf les sorbets et glaces

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*



**Formule du jour express  
de 11€ à 17€**

**Le midi, du mercredi au samedi (hors jours fériés)**

**Nous vous proposerons 3 entrées, 2 plats et 3  
desserts différents faits maison.**

**Entrée + plat du jour = 11€**

**ou**

**Plat du jour + dessert = 11€**

oooooooooooooooooooooooooooo

**Entrée + plat du jour + dessert + café = 13,5€**

oooooooooooooooooooooooooooo

**Entrée + plat du jour + fromage + dessert + café  
= 15,5€**

oooooooooooooooooooooooooooo

**Entrée + plat du jour + fromage + dessert + café  
+ 1 verre de vin de pays = 17€**

oooooooooooooooooooooooooooo

café vendu seul 1,8€

Verre de vin de pays vendu seul 2,5€

Plat du Jour seul 9€

Fait maison sauf les sorbets et glaces

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

## Mets à la carte

**Uniquement du mercredi midi au samedi soir inclus hors jours fériés**

### Entrées

oooooooooooooooooooooooooooo

- ☺ Foie gras cuit et son bouquet de salade **12€**
- ☺ Effeillé de raie à la moutarde moût de raisin et son bouquet de mâche à l'huile de noisette **7€**
- ☺ Salade de saumon et crevettes marinées au zeste de citron **11€**

oooooooooooooooooooooooooooo

### Poissons


oooooooooooooooooooooooooooo

- ☺ Filet de fusilier aux moules et cresson **12€**
- ☺ Filet de St Pierre au poivre vert safrané **15€**
- ☺ Grenouilles Persillées **13€**

oooooooooooooooooooooooooooo

### Viandes

oooooooooooooooooooooooooooo

- ☺ Rumsteak à l'échalote vinaigrée ou aux deux moutardes **14€** 
- ☺ Médaillon de cerf à la moutarde violette **14€**
- ☺ Suprême de pintade à l'origan et chorizo **11€**

### Fromages et desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

- Plateau de fromages **5€**
- Fromage Blanc **3€**
- ☺ Assiette de desserts gourmands **7€**
- ☺ Café ou Thé gourmand **7,5€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

\*Fait maison sauf les sorbets et glaces

\*\*\*\*\*



\*\*\*\*\*

**Menu du Vendredi\***

**28€** (3 plats au choix + fromages et desserts)

**24€** (2 plats au choix + fromages et desserts)

oooooooooooooooooooooooooooo



Foie gras cuit au torchon, sa gelée au cidre et son bouquet de salade à la vinaigrette de framboise



ou



Salade de saumon fumé et crevettes marinées au zeste de citron



oooooooooooooooooooooooooooo



Filet de fusilier aux moules et cresson



oooooooooooooooooooooooooooo



Grenouilles persillées



ou



Croustillant d'agneau au saveur de Provence



ou



Civet de sanglier



ou



Médailon de cerf à la moutarde violette



oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo



Assiette gourmande

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

\*Promotion du menu St Clément (offre non cumulable et valable le vendredi)

\*\*\*\*\*

de 20h00 à 1h30

# Menu de la Saint-Sylvestre 60€

Cocktail maison de la Saint-Sylvestre

oooooooooooooooooooooooooooo

Amuse bouche

oooooooooooooooooooooooooooo

St Jacques Fumés aux 2 Saumons et sa  
vinaigrette à la truffe

oooooooooooooooooooooooooooo

Tournedos de lotte et cœur de homard

oooooooooooooooooooooooooooo

Trou normand maison

oooooooooooooooooooooooooooo

Mille-feuilles de magret d'oie et foie gras de  
canard

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou assiette de fromages  
fermier

oooooooooooooooooooooooooooo

Desserts de la Saint-Sylvestre et sa flûte de  
champagne