A PARTAGER

Duo 2 PERS. / 4 PERS.

Jambon cru, pancetta, mini pâté croûte, 9.00€ 17.00€ Bleu de Bresse, Chèvre, Comté

Pâté croûte Signature LA TRANCHE 4 À 6 PERS

26.00€ Foie gras, ris de veau, morilles

PLAT SALADES ENTREE

9.00€ 18.00€ Salade du boucher

Salade verte, boeuf séché, jambon cru Toscangelo, crémeux de chèvre, noix, parmesan

10.00€ Salade de saison 19.00€

Mâche, truite fumée, oeuf mollet, patate douce et panais rôtis, noisettes, pickles d'oignons

ENTREES

9.90€ Os à moelle

15 min de cuisson à prévoir

Pâté croûte Signature 11.00€

Foie gras, ris de veau, morilles

Assiette Maitre Artisan 13.00€

Charcutier 100% Maisson

Pâté croûte, jésus, boeuf séché, jambon blanc

Médaillon de foie gras 16.50€

Accompagné de toasts et chutney

TARTARE

Tartare de boeuf Limousin 20.90€

traditionnel ou poêlé

Coupé au couteau env 180gr accompagné d'une garniture au choix et de salade verte

VIANDES

Toutes les viandes sont accompagnées d'une garniture au choix

Faux filet de boeuf 22.00€ 200 gr

Pièce du boucher 18.00€ 200 gr

29.00€ Filet de boeuf

200 gr

Burger l'ECLECTIQUE 18.00€

Pain burger maison, Steak haché 150gr, Reblochon, oignons, sauce moutarde

19.00€ Côte de cochon

Blanquette de veau 24.00€

Tête de veau 22.00€

et ses légumes, sauce gribiche

22.00€ **Andouillette**

100% fraise de veau, crème de moutarde à l'ancienne

33.00€ Ris de veau aux morilles

Côte de boeuf maturée

1.4Kg pour 2 personnes temps de cuisson de 30 minutes

75.00€

POISSON DU MARCHE 22.00€

Accompagné d'une garniture au choix

ACCOMPAGNEMENTS Frites maison ou tagliatelles fraiches ou poêlée champêtre

Supplément garniture

4.00€

FROMAGES

Faisselle fromage blanc d'Etrez à la crème, au coulis de fruits ou miel Assiette de 3 fromages affinés 6.00€

4.75€

1/2 St Marcellin affiné 4.75€

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 7.90€

Gaufre 8.50€ accompagné de caramel et glace vanille

Coupe glacée 7.00€

Poire, marron, crumble, chantilly

Intensément chocolat 9.00€

Café ou thé gourmand 10.50€

Accompagné de 4 gourmandises Délice de Brouilly, pana cotta, madeleine,

salade de fruits

29.90€ Saveur

NOS MENUS Salade au choix Os à moelle

> Pièce du boucher ou Blanquette de veau

> > Dessert au choix

Supplément de 2.50€ pour le café gourmand

44.90€ Plaisir

Pâté en croûte Signature Médaillon de foie gras de canard

Filet de boeuf ou Ris de veau aux morilles Filet de bar sauce écrevisse

Dessert au choix Supplément de 2.50€ pour le café gourmand

Prix net ttc service compris

FORMULES DU JOUR

ENTREE + PLAT + DESSERT 20.90€

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

18.90€

PLAT CHAUD

16.90€

Le midi du lundi au vendredi de 11h30 à 14h

Menu petit boucher

Burger Maisson et frites Boule de glaçe

10.00€

LE SAVIEZ-VOUS?

Jean-Luc Maisson a le titre de Maitre Artisan Charcutier Traiteur. Preuve de savoir-faire, de qualité et d'exigence





BOISSONS APERITIVES

Cocktail Crémant de Bourgogne	7.50€
Dne du Père Benoit et crème d'épices ma	ison & ci
Crémant de Bourgogne Dne du Père Benoit 12 cl	6.00€
Kir Royal Crémant de Bourgogne Dne du Père Benoit 12 cl	6.00€
Kir traditionnel ou Communard Vin du Beaujolais et crème de cassis 12 cl	4.00€
Ricard, Suze, Martini rouge ou	4.00€
blanc	
BIERES	
Bière pression Affligem Blonde 25 cl	5.00€
Bière pression Affligem Blonde 50 cl	8.50€
Panaché ou Monaco 25 cl	4.50€
Supplément Picon Bière 25 cl	1.00€
SOFTS	
Coca-Cola, Coca-cola zéro,	4.00€
Ice Tea 33 cl	
Jus de fruits artisanaux 25 cl Pomme, orange, abricot, tomate, pomme framboise, pêche	5.00€
Sirop à l'eau Parfum sur demande 25 cl	1.80€
Limonade ou Diabolo 25 cl	3.00€
Evian 50 cl	3.50€
Badoit 50 cl	4.00€
Evian 1L	5.00€
Badoit 1L	5.50€

BOISSONS CHAUDES

Café	2.30€
Expresso, ristretto, allongé, décafeiné	5
Café	3.90€
Double expresso, crème	

DIGESTIFS

DidLoins	
Liqueur Jacoulot Menthe poivrée ou Lemon 4 cl	7.00€
Liqueur de Prunelle Jacoulot 4 cl	7.80€
Rhum Diplomatico Reserva 4 cl	6.50€
Whisky Jacks Daniels 4 cl	6.00€
Whisky Chivas Regal 12 ans 4 cl	7.50€
Cognac Rémy Martin VSOP 4 cl	7.50€
Chartreuse verte ou jaune 4 cl	6.50€
Marc de bourgogne Extra Jacoulot 7 ans 4 cl	8.00€

Prix net TTC service compris L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération