ARDOISES À PARTAGER

2 PERS. / 4 PERS.

AUTOUR DU JAMBON CRU — 9,00€ / 17,00€
IGP Bayonne, italien Toscangelo, espagnol Serrano

AUTOUR DU BŒUF — 9,00€ / 17,00€
Bœuf séché aux fines herbes, chorizo, saucisson de bœuf

DUO — 9,00€ / 17,00€
Bouchons de chèvre, fingers de comté, saucisson.

SALADES

ENTRÉE / PLAT

DU BOUCHER — 9,00€ / 18,00€
Salade verte, crèmeux de chèvre, bœuf séché, parmesan, chiffonade de jambon blanc

DE SAISON — 9,50€ / 19,00€
Mesclun, foies de volaille, Bleu de Bresse, noix, poires, vinaigre balsamique

CÉSAR — 8,00€ / 15,00€
Salade romaine, poulet, pancetta, parmesan, sauce César

ENTRÉES

ASSIETTE MAÎTRE ARTISAN CHARCUTIER — 13,00€
Boeuf séché, pâté croûte, jambon blanc, jésus

VELOUTÉ D'ASPERGES, — 16,50€
escalope de foie gras poêlé

TRIOLOGIE GOURMANDE — 11,00€
Chiogia (betteraves de couleurs), ricotta, chips de pancetta, toast de pain

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES — 19,90€
aux agrumes

Prix nets ttc service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

MAISSON

Artisan du goût

100% maison !

TARTARE

DE BOEUF LIMOUSIN CRU OU POÊLÉ — 20,90€
Coupé au couteau env 250 gr
accompagné d'une garniture au choix

VIANDES

ENTRECÔTE de BOEUF — 19,90€
maturée 250gr accompagnée d'une garniture au choix

CÔTE DE BOEUF MATURÉE — 75,00€
1,4Kg / 2 pers. - *tps de cuisson de 30 min*

PAVÉ de RUMSTEAK - 250 gr. — 18,00€

FILET DE BOEUF - 250 gr. — 29,00€

TÊTE DE VEAU sauce gribiche et ses légumes — 22,00€

TAJINE DE VEAU aux abricots et pruneaux, accompagné de semoule — 21,00€

RIS DE VEAU à la crème et morilles — 33,00€

ANDOUILLETTE 100% fraise de veau, crème de moutarde à l'ancienne — 22,00€

TRANCHE DE GIGOT D'AGNEAU mariné aux épices — 33,00€

BURGER L'Éclectique — 18,00€
Pain burger maison revisité, porc effiloché mariné à la Tex-Mex, tomme de Savoie, coleslaw.

VOLAILLE À LA FLORENTINE — 26,00€
BALLOTINE farçie aux épinards sauce suprême

POISSON

POISSON DU MARCHÉ — 22,00€
accompagné d'une garniture au choix

STEAK DE LA MER — 29,00€
tranche de thon grillé et huile vierge

ACCOMPAGNEMENTS (au choix)

Frites maison
Carottes primeurs rôties
Criques de pomme de terre
Poêlée printanière (asperges, fèves, petits pois)
Supplément garniture — 4,00€

NOS MENUS

SAVEUR — 29,90€

ASSIETTE BEAUJOLAISE ou TRILOGIE GOURMANDE

ENTRECÔTE (250g.) ou ANDOUILLETTE crème moutarde à l'ancienne
Accompagnement au choix

DESSERT au choix (supplément de 2.50€ si choix du café gourmand)

PLAISIR — 44,90€

VELOUTÉ D'ASPERGES escalope de foie gras poêlé ou CARPACCIO DE SAINT-JACQUES aux agrumes

VOLAILLE FERMIÈRE À LA FLORENTINE ou FILET DE BOEUF ou STEAK DE LA MER
Accompagnement au choix

DESSERT au choix (supplément de 2.50€ si choix du café gourmand)

P'TIT BOUCHER — 10,00€

BURGER Maisson Frites
1 boule de glace

FORMULES DU JOUR

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

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	**20,90€**
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	**18,90€**
PLAT CHAUD	**16,90€**

COCKTAILS MAISON

- **CRÉMANT DE BOURGOGNE** 7,50€
  Dne du Père Benoît et crème d'épices maison - 8 cl

APÉRITIFS

- **CRÉMANT DE BOURGOGNE** 6,00€
  Dne du Père Benoît - 12 cl
- **KIR ROYAL CRÉMANT DE BOURGOGNE** 6,00€
  Dne du Père Benoît - 12 cl
- **KIR TRADITIONNEL** ou **COMMUNARD** - 12 cl 4,00€
- **RICARD, SUZE, MARTINI ROUGE OU BLANC** 4,00€

BIÈRES

- **BIÈRE PRESSION AFFLIGEM BLONDE - 25 cl** 5,00€
- **BIÈRE PRESSION AFFLIGEM BLONDE - 50 cl** 8,50€
- **PANACHÉ, MONACO** - 25 cl 4,50€

SOFTS

- **COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO, ICE TEA - 33cl** 4,00€
- **JUS DE FRUITS ARTISANAUX** - 25 cl 5,00€
  Pomme, orange, abricot, tomate, pomme framboise, pêche
- **SIROP À L'EAU** Parfum sur demande - 25 cl 1,80€
- **LIMONADE OU DIABOLO** - 25 cl 3,00€
- **PERRIER** - 25 cl 4,30€
- **EVIAN** - 50 cl 3,50€
- **BADOIT** - 50 cl 4,00€
- **EVIAN** - 1 L 5,00€
- **BADOIT** - 1 L 5,50€

MAISSON
Artisan du goût

FROMAGES

- **FAISSELLE FROMAGE BLANC** d'Etrez 4,75€
- **ASSIETTE DE FROMAGE** 6,00€
- **1/2 SAINT-MARCELLIN** affiné 4,75€

CHEZ NOUS, LES DESSERTS SONT *Faits maison* ET ÇA CHANGE TOUT !

DESSERTS

- **PROFITEROLES** 8,50€
  en cascade de chocolat
- **TIRAMISU CAFÉ** 8,00€
- **CRÈME BRÛLÉE** 7,90€
- **DESSERT SIGNATURE**
  sablé breton pistache et fruits frais 10,00€
- **CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 10,50€
  café accompagné de 4 gourmandises
  Délice de Brouilly, crème brûlée, madeleine, salade de fruits

ACCORD METS / VINS *On vous conseille*

Prix nets ttc service compris.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

BOISSONS CHAUDES

Prolonger le plaisir !

- **CAFÉ** 2,30€
  Expresso, ristretto, allongé
- **CAFÉ** 3,90€
  Double expresso, crème
- **THÉ / INFUSION** 3,50€

EFFERVESCENTS

- **CRÉMANT DE BOURGOGNE** 6,00€
  Dne du Père Benoît - **au verre**
- **CRÉMANT** Dne du Père Benoît 25,00€
- **CHAMPAGNE BRUT** H. Bombart **37,5cl** 39,00€
- **CHAMPAGNE BRUT** H. Bombart 55,00€
- **CHAMPAGNE BRUT** Ruinart 151,00€

DIGESTIFS

- **LIQUEUR MENTHE POIVRÉE OU LEMON** 7,00€
  Jacoulot - 4 cl
- **LIQUEUR DE PRUNELLE** 7,80€
  Jacoulot - 4 cl
- **RHUM DIPLOMATICO** 6,50€
  Reserva - 4 cl
- **WHISKY** 6,00€
  Jack Daniels - 4 cl
- **WHISKY** 7,50€
  Chivas Regal 12 ans - 4 cl
- **COGNAC** 7,50€
  Rémy Martin VSOP - 4 cl
- **CHARTREUSE VERTE ou JAUNE** - 4 cl 6,50€
- **MARC DE BOURGOGNE** 8,00€
  Extra Jacoulot - 4 cl
- **FINE DE BOURGOGNE** 7,50€
  7ans Jacoulot - 4 cl