

A PARTAGER

Estivale

Mortadelle pistachée, jambon à l'os,
boeuf séché billes de mozzarella pesto,
bouchon de chèvre

2 PERS. / 4 PERS.

9.00€ 17.00€

Pâté croûte Signature

Foie gras, ris de veau, morilles

LA TRANCHE 4 À 6 PERS

26.00€

SALADES

ENTREE PLAT

Salade du boucher

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

9.50€ 19.00€

Salade Lyonnaise

Salade, lardons, oeuf poché, croûtons

9.00€ 18.00€

Salade dombiste

Salade, tempura de grenouilles, crudités, pickles radis
noir, pesto, parmesan

9.50€ 19.00€

ENTREES

Nougat de volaille et foie gras

15.00€

Pâté croûte Signature

Foie gras, ris de veau, morilles

11.00€

Assiette Maitre Artisan

13.00€

Charcutier 100% Maisson

Pâté croûte, jésus, boeuf séché, jambon blanc

TARTARE

Tartare de boeuf Limousin

21.00€

traditionnel ou poêlé

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

Tataki de boeuf

Boeuf juste saisi et mariné sauce asiatique accompagné
d'une garniture au choix et de salade verte

21.00€

ACCOMPAGNEMENTS

Supplément garniture

4.00€

Frites maison ou Risotto d'orzo ou

Aubergine confite petits légumes ou poêlée estivale

VIANDES

Toutes les viandes sont accompagnées d'une
garniture au choix

Faux filet de boeuf

200 gr

22.50€

Pièce du boucher

200 gr

18.00€

Filet de boeuf

200 gr

29.50€

Burger l'ECLECTIQUE

Pain burger maison, haché de veau, gorgonzola
tartare de légumes confits, chips de pancetta

18.00€

Roulé de filet mignon

porc, pesto, mozzarella

19.00€

Tranche de rôti de veau

basse température

24.00€

Souris d'agneau confite

25.00€

Andouillette

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

22.00€

Ris de veau aux morilles

33.00€

Poulet basquaise

22.00€

Côte de boeuf maturée

1.4Kg pour 2 personnes
temps de cuisson de 30 minutes

75.00€

POISSON

Accompagné d'une garniture au choix

Poisson du marché

23.00€

Quenelle de brochet sauce

17.00€

Nantua 15 minutes d'attente

FROMAGES

Faisselle fromage blanc d'Étrez

à la crème, au coulis de fruits ou miel

4.75€

Assiette de 3 fromages affinés

6.00€

1/2 St Marcellin affiné

4.75€

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille

7.90€

Cookie

accompagné d'une glace noisette

8.00€

Coupe glacée

Vanille, fraise, fruits frais, meringue

7.00€

Entremets framboises noisettes

8.50€

Café ou thé gourmand

10.50€

Accompagné de 4 gourmandises Délice de

Brouilly, Madeleine, Salade de fruits, pana cotta

NOS MENUS

Saveur 29.90€

Salade au choix

Pièce du boucher

ou

Quenelle de brochet sauce

Nantua

Dessert au choix

Supplément de 2.50€ pour le café gourmand

Plaisir 44.90€

Pâté en croûte Signature

ou

Nougat de volaille et foie gras

Filet de boeuf

ou

Souris d'agneau

Dessert au choix

Supplément de 2.50€ pour le café gourmand

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 glace

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




MAISSON
RESTAURANT

BOISSONS APERITIVES

Sangria Rosé 7.00€
Rosé, Cointreau, limonade, agrumes 12 cl

Crémant de Bourgogne 6.00€
Dne du Père Benoit 12 cl

Kir Royal Crémant de Bourgogne 6.00€
Dne du Père Benoit 12 cl

Kir traditionnel ou Communard 4.00€
Vin du Beaujolais et crème de cassis 12 cl

**Ricard, Suze, Martini rouge ou
blanc 4.00€**

BIERES

Bière pression Affligem Blonde 5.00€
25 cl

Bière pression Affligem Blonde 8.50€
50 cl

Panaché ou Monaco 4.50€
25 cl

Supplément Picon Bière 1.00€
25 cl

SOFTS

Coca-Cola, Coca-cola zéro, 4.00€
Ice Tea 33 cl

Jus de fruits artisanaux 25 cl 5.00€
Pomme, orange, abricot, tomate, pomme
framboise, pêche

Sirop à l'eau Parfum sur demande 1.80€
25 cl

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

Café 3.90€
Double expresso, crème

DIGESTIFS

Liqueur Jacoulot 7.00€
Menthe poivrée ou Lemon 4 cl

Liqueur de Prunelle Jacoulot 7.80€
4 cl

Rhum Diplomatico 6.50€
Reserva 4 cl

Whisky 6.00€
Jacks Daniels 4 cl

Whisky 7.50€
Chivas Regal 12 ans 4 cl

Cognac 7.50€
Rémy Martin VSOP 4 cl

Chartreuse verte ou jaune 6.50€
4 cl

Marc de bourgogne 8.00€
Extra Jacoulot 7 ans 4 cl

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