

Le Restaurant

Le Vieux Puits

vous propose :

Nos formules

Menu du Jour

Pour le Déjeuner du Lundi ou Vendredi, hors Jours Fériés 13,50 €

*Entrée du Jour, Plat du Jour, Fromage, Dessert du Jour
¼ vin ou 1 verre de Jus de Fruit offert, café*

Formule Rapide

Pour le Déjeuner du Lundi ou Vendredi, hors Jours Fériés 11,00 €

Plat du Jour, Fromage ou Dessert du Jour et Café

Formule du Marché

14,50 €

*Aiguillette de Poulet Thai ou Curry et sa Garniture
Fromage ou Dessert*

Formule du Vieux Puits

16,00 €

*Faux-filet charolais poêlé ou Bavette charolaise poêlée et sa Garniture
Fromage ou Dessert*

Formule Burger

15,50 €

*Burger du Vieux Puits, Frites et Salade verte
Fromage ou Dessert*

Menu Enfant

8,00 €

*Petit Burger Frites ou Aiguillette de Poulet à la Crème Frites ou Pâtes
Fromage Blanc ou Dessert*

Menu Charolais

21 €



Entrecôte de Bœuf Charolais poêlée
(350 gr minimum)

Frites et Salade verte

Assortiment de Fromages affinés

ou

Fromage blanc

ou

Dessert

Viande Bovine de race Charolaise née et élevée en France

Les Salades et Entrées

Les Ardoises du Vieux Puits (à partager pour l'apéritif)

Pour 2 personnes

8,50 €

Pour 4 personnes

16,00 €

- *Ardoise Brionnaise* : Jambon cru, Saucisson Lyonnais, Rosette, Fromage de Chèvre charolais, Baguettes à l'Ail
- *Ardoise « Finger Food »* : Crevettes panées, Samossa au Bœuf, Calamar Ring, Bâtonnets de Mozzarella et Dip

Les Salades composées : choisissez la taille de votre Salade

Petite Salade (entrée)

8,00 €

Grande Salade (salade repas)

10,50 €

- *Salade du Dauphiné* : Ravioles frits, Champignons, Jambon sec de Savoie et Croûtons à l'Ail
- *Salade du Pêcheur* : Crevettes panées, Saumon fumé, Sardines marinées, Tomates confites
- *Salade César* : Emincé de Poulet rôti, Parmesan, Croûtons, Œuf dur et Sauce César

Salade Samossa au Chèvre, Miel et Herbes de Provence

9,50 €

et sa Chiffonnade de Jambon cru

Salade Périgourdine

14,50 €

Terrine de Foie Gras, Magret fumé, Tomates confites, Œuf, Oignons rouges

Terrine de Campagne maison et son confit d'Oignons

7,50 €

Carpaccio de Bœuf charolais avec Mesclun, Parmesan et Pesto

- *Simple (entrée)*

10,00 €

- *Double (plat accompagné de frites)*

14,50 €

Reblochon pané

11,00 €

Accompagné de Jambon de Savoie, Pommes grenailles et Salade verte

Les Ravioles

Gratin de Ravioles du Dauphiné et son Bol de Salade

- *A l'Italienne* : Tomates, Chèvre et Basilique *13,50 €*
- *Végétarien* : Petits Légumes, Crème et Emmental *11,00 €*

Les Omelettes

Accompagnées de Frites

<i>Nature</i>	7,50 €
<i>Champignons</i>	8,00 €
<i>Herbes</i>	8,00 €

Les Viandes et Poissons

<i>Tartare de Bœuf charolais (180 gr) Frites</i>	
- <i>Classique : Câpres, Cornichons, Oignons et Persil</i>	15,00 €
- <i>Italien : Olives noires, Parmesan, Pesto et Tomates confites</i>	15,00 €
- <i>César : Tartare classique poêlé</i>	16,00 €
<i>Bavette charolaise poêlée et sa Garniture</i>	14,00 €
<i>Faux-filet charolais poêlé et sa Garniture</i>	14,00 €
<i>Entrecôte charolaise poêlée (350 gr min) et sa Garniture</i>	18,00 €

Nos Viandes peuvent être accompagnées d'une Sauce :

Poivre, Echalotes confites, Gorgonzola, Beurre Maître d'Hôtel

Garniture au choix : *Frites, Pâtes, Pommes Grenailles, Légumes du Moment*

Toutes nos viandes bovines mentionnées ci-dessus sont de race Charolaise, nées et élevées en France

<i>Burger du Vieux Puits</i>	13,00 €
<i>Steak haché façon bouchère*, Pain au Basilic, Comté, Tomates, Pesto Frites et Salade</i>	

**Viande Bovine Française*

<i>Wrap au Poulet Crispy</i>	13,00 €
<i>Poulet Crispy, Sauce Tartare, Tomates. Frites et Salade</i>	

<i>Aiguillette de Poulet Thai ou Curry</i>	12,00 €
<i>et sa Garniture</i>	

<i>Pieds de Cochons grillés et Farcis, Jus aux Herbes</i>	13,50 €
<i>Pommes Grenailles</i>	

<i>Bar entier grillé et son Beurre à l'Anis</i>	15,50 €
<i>Pommes Grenailles</i>	

Les Fromages

<i>Assortiment de Fromages affinés</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Fromage Blanc</i>	<i>4,50 €</i>

Les Desserts

<i>Crème Brûlée Vanille</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Crème Brûlée du Moment</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Mousse au Chocolat</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Nougat ardéchois</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tiramisu Breton au Caramel Beure salé</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tarte au Chocolat mi-cuit praliné et sa Glace Vanille</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Millefeuille aux Fraises</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Café Gourmand</i>	<i>6,50 €</i>
<i>(Supplément de 1€ dans les Formules et Menus)</i>	
<i>Carte des Glaces Artisanales «Glaces des Alpes »</i>	

*Tous nos plats et tous nos desserts sont « faits maison »,
à l'exception des Glaces et des Frites*



Notre Sélection de Vins

Blancs

37,5 cl

75 cl

Bourgogne AOP

St Véran « Guerrin »

21,00 €

Montagny 1^{er} cru « Clos du Chaudron »

29,00 €

Rouges

Vallée du Rhône AOP

Côte du Luberon « Grand Marrenon »

22,00 €

Vacqueyras « Château des Hautes Ribes »

16,00 €

24,00 €

St Joseph « Domaine de Bonarieux »

28,00 €

Bourgogne AOP

Pinot Noir « André Ducal »

13,00 €

20,00 €

Mercurey « André Ducal »

25,00 €

Hautes Côtes de Beaune « Michel Picard »

27,00 €

Volnay « Bitouzet-Prieur »

40,00 €

Beaujolais AOP

Brouilly « Chapelle de Venenge »

11,00 €

19,00 €

Bordeaux AOP

St Emilion « Château Lussac Bellevue »

12,00 €

21,00 €

Haut-Médoc « Château Larose Perganson »

35,00 €

Pays d'Oc

Languedoc Syrah Naturalys AB Gérard Bertand IGP

18,00 €

Coteaux du Languedoc « Château l'Hospitalet » La Clape AOP

26,00 €

Vins de Loire AOP

St Nicolas de Bourgueil « Les Javeaux »

18,00 €

Côte Roannaise AOP

« Découverte » Vial

15,00 €

Rosés

Provence AOP

Côte de Provence Sainte Victoire Calaberts

18,00 €

Effervescents

Crémant de Bourgogne AOP

« Voarick »

4,00 € la coupe

22,00 €

Champagne AOP

« Louis Constant » Rosé ou Blanc

35,00 €

Vins au verre et en Dîchet

Le verre 12cl 25 cl 50 cl 75 cl

Blanc

<i>Mâcon AOP</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4,80 €</i>	<i>8,40 €</i>	<i>12,60 €</i>
<i>Pays d'Oc Extra Blanc IGP Gérard Bertrand</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>	<i>12,00 €</i>	<i>17,00 €</i>

Rouge

<i>Côtes du Rhône AOP</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4,80 €</i>	<i>8,40 €</i>	<i>12,60 €</i>
<i>Côte du Roussillon AOP « Sang et Or » Gérard Bertrand</i>	<i>3,50 €</i>	<i>6,00 €</i>	<i>12,00</i>	<i>17,00 €</i>

Rosé

<i>Var «Moulins »IGP</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4,80 €</i>	<i>8,40 €</i>	<i>12,60 €</i>
--------------------------	---------------	---------------	---------------	----------------

Eaux minérales (Evian, Badoit ou San Pellegrino)
2 € la ½ bouteille 3,50 € la bouteille

Café *1,20 €*