

Le Restaurant Le Vieux Puits

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

Aiguillette de Poulet Basquaise ou Curry et sa Garniture **14,50 €**
Fromage ou Dessert

Formule du Vieux Puits

Faux-filet charolais poêlé ou Bavette charolaise poêlée et sa Garniture **16,00 €**
Fromage ou Dessert

Formule Burger

Burger du Vieux Puits, Frites et Salade verte **15,50 €**
Fromage ou Dessert

Menu Enfant

Petit Burger Frites ou Aiguillette de Poulet à la Crème Frites ou Pâtes **8,00 €**
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

La Suggestion du Chef

(Menu proposé tous les soirs et le samedi midi)

*Ce menu change toutes les semaines et
son prix varie en fonction des produits proposés*

avec 1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert

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 Pêcheur* : Crevettes panées, Saumon fumé, Sardines marinées, Tomates confites
- *Salade César* : Emincé de Poulet rôti, Parmesan, Croûtons, Œuf dur et Sauce César

Salade de Chèvre chaud, Miel et Herbes de Provence 9,50 €

et sa Chiffonnade de Jambon cru

Salade charolaise

9,50 €

Terrine de Queue de Bœuf à l'Huile de Sésame, Vinaigre balsamique et Baies de Coriandre.

Salade Périgourdine

14,50 €

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

Carpaccio de Saumon

14,50 €

A l'Huile d'Olives, Citron, Aneth et Baies Roses accompagné de Pommes Grenailles

Trio de Fromages panés

11,00 €

Reblochon, St Nectaire et Camembert

Accompagné de Jambon de Savoie, Pommes grenailles et Salade verte

Les Omelettes

Accompagnées de Frites

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

Les Viandes et Poissons

Tartare de Bœuf charolais (180 gr) Frites

- <i>Classique</i> : Câpres, Cornichons, Oignons et Persil	15,00 €
- <i>Italien</i> : Olives noires, Parmesan, Pesto et Tomates confites	15,00 €
- <i>César</i> : Tartare classique poêlé	16,00 €

Bavette charolaise poêlée et sa Garniture 14,00 €

Faux-filet charolais poêlé et sa Garniture 14,00 €

Entrecôte charolaise poêlée (350 gr min) et sa Garniture 18,00 €

Nos Viandes peuvent être accompagnées d'une Sauce :

Poivre, Echalotes, Roquefort, 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

Burger du Vieux Puits 13,00 €

Steak haché façon bouchère, Pain au Basilic, Comté, Tomates, Pesto
Frites et Salade*

**Viande Bovine Française*

Wrap au Poulet Crispy 13,00 €

Poulet Crispy, Sauce Tartare, Tomates. Frites et Salade

Aiguillette de Poulet Basquaise ou Curry 12,00 €

et sa Garniture

Tournedos de Bœuf charolais Rossini au Vin fleuri 20,00 €

et sa Garniture

Filet de Sole au Lard fumé Crème d'Ail 15,50 €

et sa Garniture

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 du Moment</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Mousse au Chocolat</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tiramisu du Moment</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tiramisu Breton au Caramel Beurre salé</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tarte au Chocolat framboise praliné et sa Glace Vanille</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Fraisier du Vieux Puits</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Café Gourmand</i> (Supplément de 1€ dans les Formules et Menus)	<i>6,50 €</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 « Les Ombrelles » Jean Loron

21,00 €

Montagny 1^{er} cru « Buissonnier » Vignerons de Buxy

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 « Famille 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 €

Pays d'Oc

Languedoc Syrah Naturalys AB Gérard Bertrand 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 Château Cavalier

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

Mâcon-Villages AOP 2,50 € 4,80 € 8,40 € 12,60 €

Rouge

Côtes du Rhône AOP 2,50 € 4,80 € 8,40 € 12,60 €

Côte du Roussillon AOP

Villages Tautavel Gérard Bertrand 3,50 € 6,00 € 12,00 17,00 €

Rosé

Méditerranée IGP

Domaine de la Forêt Mas Thibaut 2,50 € 4,80 € 8,40 € 12,60 €

Eaux minérales (Evian, Badoit ou San Pellegrino)

2 € la ½ bouteille 3,50 € la bouteille

Café

1,20 €