

Le Restaurant

Le Vieux Puits

vous propose :

Nos formules

Menu du Jour du Lundi ou Vendredi (déjeuner) 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 du Lundi ou Vendredi (déjeuner) 10,50 €

Plat du Jour, Fromage ou Dessert du Jour et Café

Formule du Marché 14,00 €

*Aiguillette de Poulet Sauce aigre douce ou au Gorgonzola et sa Garniture
Fromage ou Dessert*

Formule du Vieux Puits 15,50 €

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

Formule Burger 15,00 €

*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

L'Ardoise du Vieux Puits (à partager pour l'apéritif) 7,50 €
Olives, Tapenade de Tomates confites, Saucisson et Jambon cru, Fromage

Salades composées: choisissez la taille de votre Salade

Petite Salade (entrée) 7,00 €

Grande Salade (salade repas) 9,50 €

- *Salade Parisienne* :

Champignons et Lardons déglacés au Xérès, Œuf dur et Croûtons

- *Salade Thaï* :

Crevettes, Poivrons, Pousses de Soja, Graines de Sésame, Sauce Thaï, Tofu

Salade Samossa au Chèvre, Miel et Romarin 9,00 €
et sa Chiffonnade de Jambon cru

Salade Samossa au Thon et Curry 9,00 €

Salade Périgourdine 13,00 €
Magret fumé, Tomates confites, Œuf, Terrine de Foie Gras, Oignons rouges

Terrine de Foie Gras maison et ses Toasts 14,00 €

Huitres « Fine de Claire » Marennes Oléron N°3
(selon arrivage)

6 Huîtres 7,50 €

12 Huîtres 14,50 €

Velouté de Potiron et Dés de Foie gras 7,00 €

Tartine Savoyarde 9,50 €

Pommes de Terre, Reblochon, Lardons, Crème

Les Omelettes

Accompagnées de Frites

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

Viandes et Poisson

<i>Bavette charolaise poêlée et sa Garniture</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Faux-filet charolais poêlé et sa Garniture</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Entrecôte charolaise poêlée (350 gr min) et sa Garniture</i>	<i>17,50 €</i>

*Nos Viandes peuvent être accompagnées d'une Sauce :
Echalotes confites, Gorgonzola, Beurre Maître d'Hôtel*

Garniture au choix : Frites, Pâtes, Purée de Potiron

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

<i>Burger du Vieux Puits</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Steak haché façon bouchère*, Pain au Basilic, Comté, Tomates, Pesto Frites et Salade</i>	

<i>Burger Italien</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Steak haché façon bouchère*, Pain au Basilic, Gorgonzola et Bacon, Tomates Frites et Salade</i>	

**Viande Bovine Française*

<i>Aiguillette de Poulet</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Sauce Aigre Douce ou au Gorgonzola</i>	

<i>Pavé de Saumon au Beurre Blanc</i>	<i>15,50 €</i>
<i>et sa Garniture</i>	

Les Fromages

Assortiment de Fromages affinés 5,00 €

Fromage Blanc 4,50 €

Les Desserts

Crème Brûlée Vanille 5,50 €

Mousse au Chocolat croustillante 5,50 €

Tiramisu d'Automne à la Crème de Marron 5,50 €

Tiramisu Breton au Caramel Beurre salé 5,50 €

Crêpe Suzette 5,50 €

Café Gourmand 6,50 €

Carte des Glaces Artisanales «Glaces des Alpes »

*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 €