

*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) 11,00 €

*Plat du Jour, Fromage ou Dessert du Jour et Café*

**Formule du Marché** 14,50 €

*Aiguillette de Poulet Thai ou Gorgonzola 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 ou Burger au Poulet, 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, Batonnets 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 Samossa au Chèvre, Miel et Romarin*

*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 Foie Gras maison confiture de Figue et ses Toasts 15,50 €*

*Petit Camembert rôti*

*Jambon cru, Pommes au Four et Salade verte*

*11,00 €*

## *Les Ravioles*

*Gratin de Ravioles du Dauphiné et son Bol de Salade*

- *De la Mer : Saumon, Crème et Ciboulette 13,50 €*
- *Bourguignon : Escargots, Crème, Emmental et Persillade 12,00 €*
- *Savoyard : Lardons, Crème et Reblochon 12,00 €*
- *Végétarien : Petits Légumes, Crème et Emmental 11,00 €*

## *Les Omelettes*

*Accompagnées de Frites*

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

## *Les Viandes et Poissons*

<i>Bavette charolaise poêlée et sa Garniture</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Faux-filet charolais poêlé et sa Garniture</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Entrecôte charolaise poêlée (350 gr min) et sa Garniture</i>	<i>18,00 €</i>

*Nos Viandes peuvent être accompagnées d'une Sauce :*

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

*Garniture au choix : Frites, Pâtes, Ecrasé de Pomme de Terre, Haricots verts*

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

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

*\*Viande Bovine Française*

<i>Burger au Poulet</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Poulet Crispy, Pain au Basilic, Sauce Tartare, Tomates Frites et Salade</i>	

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

<i>Pieds de Cochons grillés et Farcis, Jus aux Herbes</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Ecrasé de Pomme de Terre</i>	

<i>Pavé de Cabillaud grillé sur Peau Sauce Vierge</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Ecrasé de Pomme de Terre</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>Tiramisu Pralin Noisette et Poire</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tiramisu Breton au Caramel Beurre salé</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Mi-cuit au Chocolat Cœur Framboise</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tarte Tatin aux Poires et Caramel aux 5 épices</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<sup>er</sup> 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 €*