

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

Aiguillette de Poulet Thai ou Roquefort et sa Garniture **14,50 €**
Fromage ou Dessert

Formule du Vieux Quits

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

Formule Burger

Burger, 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

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 de Roquefort* : Roquefort, Bacon fumé, Pommes et Noix

Salade de Nems au Chèvre et Ciboulette

9,50 €

et sa Chiffonnade de Jambon cru

Salade Périgourdine

14,50 €

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

Assiette Nordique

13,00 €

Saumon fumé maison, Haddock, Maquereaux et Bouffie

Accompagnée d'une Sauce Tartare à l'Aneth, pain Suédois et Salade verte

Reblochon pané

11,00 €

Jambon de Savoie, Ecrasé de Pommes de Terre, Sauce Tartare et Salade verte

Les Ravioles

Gratin de Ravioles du Dauphiné et son Bol de Salade

- *Au Roquefort* : avec Chiffonnade de Jambon cru *13,50 €*
- *Bourguignon* : Escargots, Crème, Emmental et Persillade *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>Bavette charolaise poêlée</i> et sa Garniture	14,00 €
<i>Faux-filet charolais poêlé</i> et sa Garniture	14,00 €
<i>Entrecôte charolaise poêlée</i> (350 gr min) et sa Garniture	18,00 €

Nos Viandes peuvent être accompagnées d'une Sauce :

Béarnaise, Echalotes confites, Roquefort, Beurre Maître d'Hôtel

Garniture au choix :

Frites, Pâtes, Ecrasé de Pommes de Terre, 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>Burger au Poulet Crispy</i>	13,00 €
<i>Poulet Crispy, Pain au Basilic, Bacon, Sauce Tartare, Tomates. Frites et Salade</i>	

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

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

<i>Longe de Veau aux Chanterelles</i>	18,50 €
<i>Ecrasé de Pommes de Terre</i>	

<i>Choucroute de la Mer</i>	15,50 €
<i>Haddock, Saumon, Cabillaud et Gambas Beurre Blanc, Choux et Pommes 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>Mousse au Chocolat</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Sablé aux Noix et sa Glace aux Noix</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tiramisu Breton au Caramel Beurre salé</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tiramisu au Spéculoos</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tarte Fine aux Pommes et flambée au Calvados</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Glace Caramel Beurre salé</i>	
<i>Fondant au Chocolat et sa Glace Vanille</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 €*