

# *Le Restaurant Le Vieux Quits*

## *Nos formules*

### *Menu du Jour*

*Pour le Déjeuner du Lundi au Vendredi, hors Jours Fériés* **14,50 €**

*Entrée du Jour, Plat du Jour, Fromage, Dessert du Jour*

*¼ vin ou 1 verre de Jus de Fruit offert, café*

*(Supplément de 2€ pour tous changements dans le Menu du Jour ou la Formule Rapide)*

### *Formule Rapide*

*Pour le Déjeuner du Lundi au Vendredi, hors Jours Fériés* **12,00 €**

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

### *Formule du Marché*

**16,00 €**

*Poulet fermier façon rôti (de chez Pierre Pontet : éleveur à Baugy)*

*Fromage ou Dessert*

### *Formule du Vieux Quits*

**17,00 €**

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

*Fromage ou Dessert*

### *Formule Wrap au Poisson*

**16,00 €**

*Wrap au Cabillaud pané, Frites et Salade verte*

*Fromage ou Dessert*

### *Formule Burger Charolais*

**17,50 €**

*Burger Steak haché Charolais, Frites et Salade verte*

*Fromage ou Dessert*

### *Menu Enfant*

**9,00 €**

*Petit Burger Frites ou Steak haché Frites ou Nuggets Frites*

*Fromage Blanc ou Dessert*

# *Menu Charolais*

*24 €*

*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*

# *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* : Rillettes du Vieux Puits, Terrine maison  
Charcuterie et Fromage de Chèvre charolais
- *Ardoise Finger Food* : « Finger Food » du Moment et ses sauces

## *Les Salades composées :*

*Choisissez la taille de votre Salade*

*Petite Salade (entrée)*

*9,00 €*

*Grande Salade (salade repas)*

*12,00 €*

- *Salade César*  
Filets de Poulet pané, Anchois, Parmesan, Tomates, Câpres frits, Sauce César
- *Salade Nordique*  
Saumon Gravelax maison, Crevettes panées
- *Salade Montagnarde*  
Jambon cru, Noix, Reblochon pané et Oignons Crispy

---

*Terrine maison et sa Comptée d'Oignons*

*8,50 €*

*Tarte fine aux Légumes du Soleil*

*10,00 €*

*Poivrons, Tomates, Oignons, Mozzarella*

*Salade Périgourdine*

*15,00 €*

*Foie gras maison, magrets séchés, Tomates confites*

# Viandes et Poissons

*Bavette charolaise poêlée et sa Garniture* 15,00 €

*Faux-filet charolais poêlé et sa Garniture* 15,00 €

*Entrecôte charolaise poêlée (350 gr min) et sa Garniture* 20,00 €

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

*Poivre vert, Tartare, Fromage blanc Ciboulette, Roquefort et Vin Rouge*

*Garniture au choix : Frites ou Légumes du Moment*

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

*Tartare de Bœuf à l'Italienne (180g)* 16,00 €  
*Olives noires, Parmesan, Pesto et Tomates confites. Frites*

*Tartare de Saumon (180g)* 17,00 €  
*Huile vierge à la Citronnelle et Combava. Frites*

*Burger Charolais* 15,00 €  
*Steak haché charolais façon bouchère, Pain artisanal Boulangerie Pegon Chambilly, Tomates fraîches, Compotée d'Oignons, Lard grillé, Comté et Sauce Tartare. Frites et Salade*

*Wrap au Cabillaud pané* 13,50 €  
*Cabillaud pané maison, Tomates fraîches, Oignons frits  
Sauce Fromage blanc Ciboulette et Echalotes  
Frites et Salade*

*Poisson du Moment (selon arrivage)* 16,50 €  
*et sa Garniture*

*Poulet fermier façon rôti (Pierre Pontet, Eleveur à Baugy)* 14,00 €  
*Jus de Cuisson glacé et sa Garniture*

*Côtelettes d'Agneau et son Jus au Romarin* 16,00 €  
*et sa Garniture*

*Escalope de Veau à la Milanaise* 17,00 €  
*Chapelure au Parmesan, Sauce Tomates et sa Garniture*

## *Les Fromages*

<i>Assortiment de Fromages affinés</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Fromage Blanc</i>	<i>4,50 €</i>

## *Les Desserts*

<i>Crème Brûlée Vanille</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Entremet aux 2 Chocolats</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Cheese-cake Citron Speculoos</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Nougat glacé maison et son Caramel Beurre salé</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Tiramisu du Moment</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Tarte du Moment</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Café Gourmand</i>	<i>7,50 €</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*

