

Le Restaurant Le Vieux Quits

Nos formules

Menu du Jour

Pour le Déjeuner du Lundi au Vendredi, hors Jours Fériés **16,00 €**

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 **13,00 €**

Plat du Jour, Fromage ou Dessert du Jour et Café

Formule du Marché

18,50 €

Croustillant de poulet désossé (de chez Pierre Pontet)

et sa Garniture

Fromage ou Dessert

Formule du Vieux Quits

19,00 €

Faux-filet charolais poêlé ou Bavette charolaise poêlée

et sa Garniture

Fromage ou Dessert

Formule Burger Charolais

19,50 €

Burger Steak haché Charolais, Frites et Salade verte

Fromage ou Dessert

Menu Enfant

9,50 €

Petit Burger Frites ou Steak haché Frites ou Nuggets Frites

Fromage Blanc ou Dessert

Menu Charolais

26 €

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

(proposée les soirs et le samedi midi)

change toutes les semaines et

son prix varie en fonction des produits proposés

Les Ardoises du Vieux Puits

(à partager pour l'apéritif)

Pour 2 personnes

10,00 €

Pour 4 personnes

18,00 €

- **Ardoise Brionnaise** : Rillettes d'Oie, Terrine maison, Charcuterie et Fromage de Chèvre charolais fermier AOP (La Ferme du Colombier Sail Les Bains)
- **Ardoise Finger Food** : « Finger Food » du Moment et ses sauces

Les Entrées

Terrine maison selon l'Humeur du Chef et Salade verte

Petite 8,50 €

Grande 11,00 €

Tartare de Noix de St Jacques

16,50 €

Citron, Persil, Basilic, Huile de Cacahuète de chez Leblanc

Les Salades composées

Choisissez la taille de votre Salade :

Petite Salade (entrée)

10,00 €

Grande Salade (salade repas)

14,00 €

- **Salade du Vieux Puits**

Filets de Caille marinée, Piquillos, Pruneaux et Oignons frits

- **Salade de St Marcelin rôti**

St Marcelin, Tomates, Oignons rouges, Croûtons et Lardons

- **Salade folle**

Beignets d'Encornets, Crevettes panées, Tomates confites, Oignons rouges et Piquillos

Les Viandes

Bavette charolaise poêlée et sa Garniture 17,00 €

Faux-filet charolais poêlé et sa Garniture 17,00 €

Entrecôte charolaise poêlée (350 gr min) et sa Garniture 22,00 €

*Nos Viandes peuvent être accompagnées d'une Sauce Maison :
Béarnaise, Cocktail, Bleu d'Auvergne, Poivre mignonnette, Forestière*

Garniture au choix : Frites ou Légumes du Moment

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

Burger Charolais 17,00 €

*Steak haché charolais façon bouchère, Pain artisanal (Boulangerie Pegon à Chambilly),
Tomates fraîches, Oignons rouges, Cheddar, Salade et Sauce Cocktail. Frites*

Tartare de Bœuf charolais préparé 18,00 €

*Câpres, Cornichons, Oignons rouges, Ail, Echalotes, Huile de Noisette de chez Leblanc
et sa Garniture*

Travers de Porc marinés, Miel, Epices 15,00 €

Sauce Barbecue maison et sa Garniture

Croustillant de Poulet désossé et frit 16,50 €

(Poulet de chez Pierre Pontet, éleveur à Baugy)

Marinade Citron Epices, Chapelure Panko et sa Garniture

Andouillette de Veau rôtie au Vin Blanc et Thym frais 17,50 €

Andouillette de 200g et sa Garniture

Les Poissons

Cassolette de Seiche façon Provençale 15,00 €

Accompagnée de Salade et Légumes croquants

Poisson du Moment (selon arrivage) 17,50 €

et sa Garniture

Bagel du Chef au Saumon fumé 18,00 €

*Saumon fumé, Guacamole, Tortillas et Salade de Tomates Cœur de Bœuf
Sauce Cocktail et Frites*

Les Fromages

<i>Assortiment de Fromages affinés</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Fromage Blanc</i>	<i>4,50 €</i>

Les Desserts

<i>Crème Brûlée du Jour</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Tiramisu du Moment</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Dôme exotique Fruits de la Passion Mangue</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Tarte Chiboust aux Fruits de Saison</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Le Petit Pot de Chocolat</i> (en partenariat avec la Pâtisserie Le D)	<i>7,00 €</i>
<i>Café Gourmand</i>	<i>8,00 €</i>
<i>(Supplément de 1€ dans les Formules et Menus, hors Menu du Jour)</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, des Frites*

