

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 1/4 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	19,50€
Volaille de chez Pierre Pontet, Glace de Vin Rouge, Baies de saison, Légumes d'Antan braisés, Fromage ou Dessert	
↳ Formule du Vieux Puits	19,50€
Faux-filet charolais poêlé ou Bavette charolaise poêlée et sa Garniture, Fromage ou Dessert	
↳ Formule Burger	19,50€
burger charolais ou Burger au Porc, Frites, Fromage ou Dessert	
↳ Menu Enfant	9,50€
Petit burger Frites ou Steak haché Frites ou Fish & Chips, Fromage Blanc ou Dessert	



Menu Charolais

Entrecôte de Bœuf Charolais poêlée
(350 gr minimum)

Frites et Salade verte

↳ Assortiment de Fromages affinés
ou
Fromage blanc
ou
Dessert

27,00€

VIN AU VERRE OU EN PICHET

CARTE DES VINS, LARGE CHOIX !!!

ROUGE
ROSE
BLANC

	le verre 14cl	25cl	50cl	75cl
Mâcon Lugny AOP Domaine de Rochebin	3,00€	6,00€	10,50€	15,50€
Uby Côtes de Gascogne IGP (doux et fruité)	3,90€	7,50€	12,50€	18,50€
Côtes du Rhône AOP Camille Cayran	3,00€	6,00€	10,50€	15,50€
Macon Rouge Pinot Noir AOP Domaine de Rochebin Clos St Germain	3,90€	7,50€	12,50€	18,50€
Florie Méditerranée IGP Vignerons du Roy René	3,00€	6,00€	10,50€	15,50€

Nos partenaires locaux :

pâtisserie Le D, boulangerie Le Pât Miron (Anzy Du Duc), boulangerie Pegnon (Chambilly), Comptoir Charolais (La Clayette),
CAEC Bellevue (Ciron), CAEC des Grands Champs (St Bonnet des Quarts), La Ferme du Colombier (Sail Les Bains), Pierre Pontet
Volailles (Baugy), Souffletier Viandes (Marcigny), Cave de Chambilly



LES PLANCHES DU VIEUX PUIITS

(à partager pour l'apéritif)

Pour 2 personnes.....	12,00€
Pour 4 personnes.....	18,00€
↳ Ardoise Brionnaise	
Rillettes de Volaille, Terrine du moment, Charcuterie et Fromage de Chèvre charolais fermier AOP (La Ferme du Colombier Sail Les Bains)	
↳ Planchette Cromesquis façon food	
Cromesquis de Chèvre aux Olives et Tomates confites Cromesquis d'Escargots au Beurre persillé Cromesquis Champêtres	
↳ Ardoise du Vieux Puits (pour 4 personnes)	21,00€
Charcuterie et Divers Food	

LES ENTRÉES

↳ Terrine du Moment	9,50€
Salade et sa Compotée de Poires	
↳ Pâté-Croûte Bressan de notre Enfance	12,00€
Salade et Glace de Vin Rouge	
↳ Terrine de Foie Gras	21,00€
Brioches feuilletées et Compotée d'Oignons Rouges	

LES SALADES COMPOSÉES

Choisissez la taille de votre Salade :

↳ Salade de Légumes Anciens Chou Kale, Endives, Chou rouge, Pommes, Celeri branche, Echalotes, Noix, Cranberries, Vinaigrette de Framboises	Petite 11,00€ Grande 14,00€
↳ Salade brionnaise Foie gras, Volaille marinée ou Citron vert de chez Pierre Pontet, Salade, Croûtons, Chou rouge, Radis	Petite 14,00€ Grande 17,00€

UN PETIT TOUR EN ITALIE AVEC LES LASAGNES

↳ La Traditionnelle (à la Bolognese)	14,00€
↳ L'Aubergine Mascarpone et Boeuf	14,00€
↳ Lasagnes vertes	14,00€



Fait Maison

à l'exception des glaces & des frites

LA FRANCE, LE PAYS DU FROMAGE

↳ Le Fameux Trio de Fromages panés	19,00€
Camembert, St-Marcellin, Chèvre charolais, Toasts de Campagne, Salade, Jambon de Pays, Pommes grenailles	
↳ Le Mont d'Or	23,00€
Préparé avec Noix, Thym et Vin Blanc Accompagnements : Fondue d'Oignons caramélisés, Fondue d'Epinars au Cumin, Pommes grenailles et Jambon de Pays	

LE BOEUF CHAROLAIS

↳ Bavette charolaise poêlée	17,50€
et sa Garniture	
↳ Faux-filet charolais poêlé	17,50€
et sa Garniture	
↳ Entrecôte charolaise poêlée	23,00€
(350 gr min) et sa Garniture	

Nos Viandes peuvent être accompagnées d'une Sauce Maison :

Poire mignonnette, Forestière, Bleu ou Sauce du moment

Garniture au choix : Poêlée de Légumes de saison, Pommes de Terre Hasselback, Frites

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

LES BURGERS

↳ Burger Charolais	17,00€
Steak haché charolais façon bouchère, Pain artisanal (boulangerie Pegnon à Chambilly), Tomates d'Antan, Compotée d'Oignons rouges, Comté, Salade et Sauce Marie-Rose, Frites	
↳ Burger Araignée de Porc	17,00€
Araignée de Porc, Pain artisanal, Aubergines grillées, Tomates d'Antan, Compotée d'Oignons rouges, Comté, Salade et Sauce Raita, Frites	

LES VIANDES & LES POISSONS

↳ Tête de Veau en Cocotte	14,50€
Ses Légumes Anciens et Sauce Gribiche	
↳ Souris d'Agneau confite à l'Orange	19,00€
Pommes grenailles au Romarin	
↳ Volaille de chez Pierre Pontet	17,00€
Glace de Vin Rouge, Baies de saison, Légumes d'Antan braisés	
↳ Poisson du moment (selon arrivage)	18,50€
et sa Garniture	

LES FROMAGES

↳ Assortiment de Fromages affinés	7,00€
↳ Fromage Blanc	4,50€

LES DESSERTS

↳ Crème Brûlée du Jour	7,00€
↳ Tiramisu du Moment	7,00€
↳ Entremet Chocolat croustillant	7,00€
(Sésame et Pavot torréfié)	
↳ Tarte aux Fruits de Saison	7,00€
↳ Mi-cuit au Chocolat	7,00€
↳ Café Gourmand	8,00€

CARTE DES GLACES ARTISANALES « GLACES DES ALPES »