

# *Le Restaurant Le Vieux Quits*

## *Nos formules*

### *Menu du Jour*

*Pour le Déjeuner du Lundi au Vendredi, hors Jours Fériés* **14,00 €**  
*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 au Vendredi, hors Jours Fériés* **11,50 €**  
*Plat du Jour, Fromage ou Dessert du Jour et Café*

### *Formule du Marché*

*Suprême de Poulet fermier rôti, crème d'échalotes et Tandoori* **15,00 €**  
*Fromage ou Dessert*

### *Formule du Vieux Quits*

*Faux-filet charolais poêlé ou Bavette charolaise poêlée et sa Garniture* **16,50 €**  
*Fromage ou Dessert*

### *Formule Burger Poisson*

*Burger du Chef façon Fish & Chips, Frites et Salade verte* **15,50 €**  
*Fromage ou Dessert*

### *Formule Burger Charolais*

*Burger Steak haché Charolais, Frites et Salade verte* **17,00 €**  
*Fromage ou Dessert*

### *Menu Enfant*

*Petit Burger Frites ou Steak haché Frites ou Nuggets Frites* **8,50 €**  
*Fromage Blanc ou Dessert*

# *Menu Charolais*

*22 €*

*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*: Jambon cru, Saucisson Lyonnais, Saucisson bridé, Fromage de Chèvre charolais
- *Ardoise du Chef*: « 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 Charolaise*  
*Aumônière de Chèvre charolais frais, Noix et Lard fumé*
- *Salade Nordique*  
*Saumon Gravlax maison, Marinade fraîcheur au Citron vert*
- *Salade de Crevettes Thai*  
*Crevettes marinées Thai et Boulgour de Légumes croquants*

*Carpaccio de Tomates*

*11,00 €*

*Tomates Cœur de Bœuf, Burrata et Pesto maison*

*Foie gras maison*

*16,00 €*

*Accompagné de Poires au Vin et Croustillants d'Oignons*

## *Les Poissons*

*Dos de Cabillaud rôti sur la Peau*

*15,00 €*

*Sauce Vierge et sa Garniture*

*Filets de Rouget poêlé*

*17,00 €*

*Huile d'Ail des Ours, Confit de Fines Herbes et sa Garniture*

# Les Viandes

***Bavette charolaise poêlée*** et sa Garniture **14,50 €**

***Faux-filet charolais poêlé*** et sa Garniture **14,50 €**

***Entrecôte charolaise poêlée (350 gr min)*** et sa Garniture **18,50 €**

Nos Viandes peuvent être accompagnées d'une Sauce Maison :  
*Béarnaise, Poivre vert, Tartare, Roquefort ou Vin Rouge Poivre Mignonette*

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 Charolais classique (180g)*** **15,00 €**  
*Câpres, Cornichons, Oignons et Persil. Frites*

***Burger Charolais*** **14,50 €**  
*Steak haché charolais façon bouchère\*, Pain artisanal, Tomates fraîches, Oignons frais, Comté et Sauce Tartare. Frites et Salade*  
*\*Viande Bovine Française*

***Burger façon Fish & Chips*** **13,00 €**  
*Filet de Cabillaud pané maison, Pain artisanal à l'Encre de Seiche, Tomates fraîches, Oignons frais et Mayonnaise Citron vert/Ciboulette. Frites et Salade*

***Suprême de Poulet fermier rôti*** **12,50 €**  
*Crème d'Echalotes, Tandoori et sa Garniture*

***Tournedos de Canard*** **15,00 €**  
*Aux Girolles, Jus Persillé et sa Garniture*

***Reblochonade*** **18,00 €**  
*Accompagnée de Pommes Vapeur, Assortiment de Charcuterie et Salade verte*

## *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</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Mousse au Chocolat</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Tiramisu du Moment</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Tarte Citron</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Panna Cotta Passion Framboise</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Finger Noisettes/Noix de Pécan, Caramel, Chocolat Noir</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Café Gourmand</i> (Supplément de 1€ dans les Formules et Menus)	<i>7,00 €</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*

