

# *Le Restaurant Le Vieux Quits*

## *Nos formules*

### *Menu du Jour*

*Pour le Déjeuner du Lundi au Vendredi, hors Jours Fériés* **16,50 €**

*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* **13,50 €**

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

### *Formule Burger*

**19,50 €**

*Burger Savoyard ou Burger Poulet, Frites*

*Fromage ou Dessert*

### *Formule du Marché*

**20,00 €**

*Volaille de chez Pierre Pontet (Baugy)*

*et sa Garniture*

*Fromage ou Dessert*

### *Formule du Vieux Quits*

**20,00 €**

*Faux-filet charolais poêlé ou Bavette charolaise poêlée*

*et sa Garniture*

*Fromage ou Dessert*

### *Menu Enfant*

**10,00 €**

*Petit Burger Frites ou Steak haché Frites ou Filet de Poulet pané Frites*

*Fromage Blanc ou Dessert*

## *Menu Charolais*

**28 €**

*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 Ardoises du Vieux Quits*

*(à partager pour l'apéritif)*

*Pour 2 personnes*

**12,00 €**

*Pour 4 personnes*

**18,00 €**

- *Ardoise Brionnaise* : Assortiment de 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 et Salades composées*

*Velouté de Légumes du moment avec ses toasts grillés* **9 €**

*Escargots persillés (par 6)* **10 €**

*Terrine de Foie gras français Maison* **21 €**

*Confit de Figs et Pain d'Epices*

#### *Salade du Dauphiné*

*Ravioles frits, Champignons, Jambon cru et Croûtons à l'Ail*

*Petite* **11 €**

*Grande* **15 €**

#### *Salade Périgourdine*

*Foie gras maison, Magret de Canard fumé, Tomates, Oignons rouges.*

*Petite* **14 €**

*Grande* **18 €**

## *La France, le Pays du Fromage*

*Camembert rôti aux Miel et Herbes de Provence* 18,00 €  
*Accompagné de Charcuterie, Pommes grenailles et Salade verte*

*Le Fameux Trio de Fromages panés* 19,00 €  
*Camembert, Reblochon et Chèvre Charolais.*  
*Accompagné de Jambon cru, Pommes grenailles et Salade verte.*

## *Burger*

*Burger Savoyard* 17,00 €  
*Steak haché charolais façon bouchère, Tomates, Oignons rouges, Fromage à Raclette, Lard fumé, Pickles, Salade et Sauce Tartare*  
*Frites*

*Burger Poulet* 17,00 €  
*Filet de Poulet pané et frit aux Herbes de Provinces, Tomates, Oignons rouges, Comté, Salade et Sauce Tartare. Frites*  
*Tous nos Burgers sont réalisés avec un Pain artisanal (Boulangerie Pegon à Chambilly),*

## *Les Viandes et Poisson*

*Bavette charolaise poêlée et sa Garniture* 18,00 €

*Faux-filet charolais poêlé et sa Garniture* 18,00 €

*Entrecôte charolaise poêlée (350 gr min) et sa Garniture* 25,00 €

*Nos Viandes peuvent être accompagnées d'une Sauce Maison :*  
*Echalotes, Bleu, Poivre ou Forestière*

*Garniture au choix* : *Frites ou Pommes grenailles ou Légumes du Moment*

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

*Tête de Veau traditionnelle en Cocotte* 14,50 €  
*Ses Légumes et Sa Sauce Gribiche*

*Volaille de chez Pierre Pontet* 18,00 €  
*Volaille de chez Pierre Pontet, éleveur à Baugy*  
*Et sa Garniture*

*Escalope de Veau à la Milanaise* 18,00 €  
*Accompagnée de Pâtes au Pesto*

*Poisson du Moment (selon arrivage) et sa Garniture* 19,00 €

## *Les Fromages*

*Assortiment de Fromages affinés* 7,00 €

*Fromage Blanc* 4,50 €

## *Les Desserts*

*Crème Brûlée Vanille* 7,00 €

*Tiramisu du Moment* 7,00 €

*Moelleux au Chocolat* 7,00 €

*Tarte Tatin et sa Glace Caramel Beurre salé* 7,00 €

*Crumble du Moment* 7,00 €

*Café Gourmand* 8,00 €

*(Supplément de 1€ dans les Formules et Menus, hors Menu du Jour)*

*Carte des Glaces Artisanales «Glaces des Alpes »*

# Vins au verre ou en Pichet

Le verre 14 cl      25 cl      50 cl      75 cl

## Blanc

**Mâcon Lugny AOP**                      3,20 €      6,20 €      11,00 €      16,00 €  
*Domaine de Rochebin*

**Uby Côtes de Gascogne IGP**            4,10 €      8,00 €      13,00 €      19,50 €  
*(Doux et fruité)*

## Rouge

**Côtes du Rhône AOP**                      3,20 €      6,20 €      11,00 €      16,00 €  
*Camille Cayran*

**Macon Rouge Pinot Noir AOP**            4,10 €      8,00 €      13,00 €      19,50 €  
*Domaine de Rochebin Clos St Germain*

## Rosé

**Florie Méditerranée IGP**                      3,20 €      6,20 €      11,00 €      16,00 €  
*Vignerons du Roy René*

\*\*\*\*\*

**CARTE DES VINS, LARGE CHOIX !!!**

### Nos partenaires locaux :

*Boulangerie l'Iguerandaise Iguerande , Boulangerie Pegon Chambilly,  
Comptoir Charollais La Clayette , Gaec Bellevue Céron,  
Gaec des Grands Champs St Bonnet des Quarts , La Ferme du Colombier Sail Les Bains,  
Pâtisserie Le D, Pierre Pontet Volailles Baugy, Soufferant Viandes Marcigny,  
Cave de Chambilly*



*Tous nos plats et desserts sont faits maison à l'exception des Glaces et des Frites*