

NOS FORMULES

✦ Menu du Jour	16,50€
Pour le Déjeuner du Lundi au Vendredi, hors Jours Fériés	
Entrée du Jour, Plat du Jour, Fromage, Dessert du Jour	
1/4 vin ou 1 verre de Jus de Fruits offert, Café	
<i>(Supplément de 2€ pour tout changement dans le Menu du Jour ou la Formule Rapide)</i>	
✦ Formule Rapide	13,50€
Pour le Déjeuner du Lundi au Vendredi, hors Jours Fériés	
Plat du Jour, Fromage ou Dessert du Jour et Café	
✦ Formule Burger ou Wrap	19,50€
Burger Charolais / Burger Poulet / Wrap Poulet / Wrap Végétarien,	
Frites, Fromage ou Dessert	
✦ Formule du Marché	20,50€
Volaille fermière du Moment de chez Pierre Pontet (Baugy)	
et sa garniture, Fromage ou Dessert	
✦ Formule du Vieux Puits	21,00€
Faux-filet charolais ou Bavette charolaise et sa Garniture,	
Fromage ou Dessert	
✦ Menu Enfant	10,00€
Petit Burger Frites / Steak haché Frites / Filet de poulet pané Frites,	
Fromage Blanc ou Dessert	



Menu Charolais

Entrecôte de Bœuf Charolais
(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 PUIITS

(à partager pour l'apéritif)

Pour 2 personnes.....	12,00€
Pour 4 personnes.....	18,00€
✦ Ardoise Brionnaise	
Assortiment de charcuteries	
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 LES SALADES COMPOSÉES

✦ Terrine Maison du Moment	9,50€
et sa salade verte	
✦ Salade César	
Filets de Poulets panés, Tomates, Croûtons, Parmesan et Sauce César	
. Petite.....	11,00€
. Grande.....	15,00€
✦ Salade de la Mer	
Crevettes panées, Saumon Gravlax maison, Tomates confites,	
Pickles d'Oignons rouges	
. Petite.....	11,00€
. Grande.....	15,00€
✦ Salade Périgourdine	
Foie gras maison, Magret de canard fumé, Tomates,	
Pickles d'Oignons rouges	
. Petite.....	14,00€
. Grande.....	18,00€



Tous nos plats et desserts sont faits maison
à l'exception des glaces & des frites

BURGERS & WRAPS

✦ Burger Charolais	17,00€
Steak haché charolais façon bouchère, Tomates,	
Pickles d'Oignons rouges, Comté, Salade et Sauce Tartare, Frites	
✦ Burger Poulet	17,00€
Filet de Poulet pané, Tomates, Pickles d'Oignons rouges, Comté,	
Salade et Sauce Tartare, Frites	
Tous nos burgers sont réalisés avec un pain artisanal (Boulangerie Pegon à Chambilly)	
✦ Wrap au Poulet	16,00€
Filet de Poulet pané, Tomates, Pickles d'Oignons rouges,	
Salade et Sauce Tartare, Frites	
✦ Wrap Végétarien	16,00€
Fromage de Chèvre charolais, Julienne de Carottes, Tomates,	
Pickles d'Oignons rouges, Salade, Frites	

LES VIANDES ET POISSONS

✦ Bavette charolaise et sa Garniture	19,00€
✦ Faux-filet charolais et sa Garniture.....	19,00€
✦ Entrecôte charolaise	26,00€
(350 gr min) et sa Garniture	
Nos Viandes peuvent être accompagnées d'une Sauce Maison : Échalotes, Bleu, Poivre ou Tartare (1€ facturé pour toutes sauces supplémentaires)	
Garniture au choix : Frites ou Poêlée de Légumes de saison	
Toutes nos viandes bovines mentionnées ci-dessus sont de race Charolaise, nées et élevées en France	
✦ Tartare de Bœuf charolais classique	19,00€
Câpres, Cornichons, Oignons rouges, Échalotes, Huile d'Olive	
et Jaune d'œuf, Frites	
✦ Tartare de Bœuf charolais du Moment	19,00€
Accompagnée de Frites	
✦ Travers de Porc laqué	17,00€
Sauce Soja, Miel, Gingembre et sa Garniture	
✦ Jarret de Bœuf façon Tex Mex et sa Garniture	17,00€
✦ Pâtes du Moment	17,00€
✦ Volaille Fermière du Moment de chez Pierre Pontet	19,00€
et sa Garniture	
✦ Saumon Gravlax maison	18,00€
Accompagné d'une crème à l'Aneth et au Citron, Toasts,	
Tartare de Tomates, Salade verte, Frites	
✦ Poisson du Moment (selon arrivage)	19,00€
et sa Garniture	

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

✦ Crème Brûlée Vanille	7,00€
✦ Tiramisu du Moment	7,00€
✦ Verrine aux Fruits de Saison et sa Mousse de Fromage Blanc	7,00€
✦ Tarte du Moment	7,00€
✦ Entremet Croustillant Praliné Chocolat	7,00€
✦ Café Gourmand	8,50€
(Supplément de 1,50€ dans les Formules et Menus et de 4,00€ dans le Menu du Jour)	

CARTE DES GLACES ARTISANALES « GLACES DES ALPES»

ROSE ROUGE BLANC

VIN AU VERRE OU EN PICHET

Mâcon Lugny AOP

Domaine de Rochebin

Uby Côtes de Gascogne IGP

(doux et fruité)

Côtes du Rhône AOP

Camille Cayran

Macon Rouge Pinot Noir AOP

Domaine de Rochebin Clos St Germain

Florie Méditerranée IGP

Vignerons du Roy René

CARTE DES VINS, LARGE CHOIX !!!

le verre	14cl	25cl	50cl	75cl
Mâcon Lugny AOP	3,40€	6,50€	11,50€	17,00€
Uby Côtes de Gascogne IGP	4,40€	8,50€	13,50€	20,00€
Côtes du Rhône AOP	3,40€	6,50€	11,50€	17,00€
Macon Rouge Pinot Noir AOP	4,40€	8,50€	13,50€	20,00€
Florie Méditerranée IGP	3,40€	6,50€	11,50€	17,00€

CARTE DES VINS, PLUS LARGE CHOIX !

Nos partenaires locaux :

Boulangerie Ilguerandaise Iguerande, Boulangerie Pegon Chambilly,
Comptoir Charollais La Clayette, GAEC Bellevue Céron, Pâtisserie le D Marcigny,
GAEC des Grands Champs St Bonnet des Quarts, La Ferme du Colombier Sail Les Bains,
Pierre Pontet Volailles Baugy, Souffrant Viandes Marcigny, Cave de Chambilly