

# 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 charolais, Frites

Fromage ou Dessert

### Formule Wrap

**19,50 €**

Wrap au Poulet ou Wrap végétarien, Frites

Fromage ou Dessert

### Formule du Marché

**19,50 €**

Volaille rôtie laquée au Miel (Poulet, Canard ou Pintade selon arrivage)

de chez Pierre Pontet

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

**9,50 €**

Petit Burger Frites ou Steak haché Frites ou Fish & Chips

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 Luits*

*(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*

*Terrine du Moment* Salade

**9,50 €**

### *Les Salades composées*

*Choisissez la taille de votre Salade :*

*Petite Salade (entrée)*

**11,00 €**

*Grande Salade (salade repas)*

**15,00 €**

- *Salade César*

*Filets de Poulets panés, Tomates, Croûtons, Parmesan et Sauce César*

- *Salade italienne*

*Chiffonnade de Jambon cru, Mozzarella, Tomates Ananas, Oignons rouges, Croûtons*

- *Salade de la Mer*

*Crevettes panées, Saumon fumé maison, Tomates confites et Oignons rouges*

## *Burger et Wrap*

***Burger Charolais*** **17,00 €**

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

***Wrap au Poulet Crispy*** **16,00 €**

*Poulet Crispy, Tomates, Oignons rouges, Salade et Sauce Tartare Frites*

***Wrap Végétarien*** **16,00 €**

*Fromage de Chèvre charollais, Julienne de Carottes, Tomates, Oignons rouges, Salade Frites*

## *Les Viandes*

***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 Tartare*

*Garniture au choix* : Poêlée de Légumes de saison ou Frites

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

***Tartare de Bœuf charolais classique*** **18,00 €**

*Câpres, Cornichons, Oignons rouges, Echalotes, Huile d'Olive et Jaune d'œuf et sa Garniture*

***Volaille rôtie laquée au Miel*** **17,00 €**

*Poulet, Pintade ou Canard (suivant arrivage) de chez Pierre Pontet, éleveur à Baugy Et sa Garniture*

## *Les Poissons*

***Tartare de Saumon au Citron et à l'Aneth*** **17,00 €**

*Accompagné de Frites*

***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 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 €

*Le Petit Pot de Chocolat* (en partenariat avec la Pâtisserie Le D) 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 :*

*Pâtisserie Le D, Boulangerie Le P'tit Mitron Anzy Le Duc, 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, Pierre Pontet Volailles Baugy, Souffrant Viandes Marcigny, Cave de Chambilly*



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