

NOS FORMULES

✦ Menu du Jour	17,00€
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	14,00€
Pour le Déjeuner du Lundi au Vendredi, hors Jours Fériés	
Plat du Jour, Fromage ou Dessert du Jour et Café	
✦ Formule Burger	20,00€
Burger Boeuf au Comté / Burger Boeuf au Morbier / Burger Porc / Burger Poulet	
Frites, Fromage ou Dessert	
✦ Formule du Marché	22,00€
Volaille Fermière du Moment de chez Pierre Pontet (Baugy)	
et sa Garniture, Fromage ou Dessert	
✦ Formule du Vieux Puits	23,50€
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

31,00€

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	6,00€
et sa Salade Verte	
✦ Pâté Croûte Maison du Moment	8,00€
et sa Salade Verte	
✦ Escargots Persillés (par 6)	8,00€
✦ Oeuf Cocotte Saint-Marcellin et Butternut Bacon	9,00€
✦ Salade Fromagère	
Nems de Fromages, Pickles d'Oignons Rouges, Tomates Confites,	
Carottes, Chou Rouge, Pignons de Pin	
. Petite.....	12,00€
. Grande.....	16,00€
✦ Salade Périgourdine	
Foie Gras Maison, Magret de Canard Fumé, Tomates Confites,	
Carottes, Pickles d'Oignons Rouges, Chou Rouge, Pignons de Pin	
. Petite.....	14,00€
. Grande.....	18,00€



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

LA FRANCE, LE PAYS DU FROMAGE

✦ Raclette au Saint-Nectaire	19,00€
Accompagnée de Charcuterie, Pommes Grenailles et Salade Verte	
✦ Morbiflette à la Saucisse de Morteau	20,00€
Pommes de Terre, Oignons, Crème, Morbier AOP et Salade Verte	

BURGERS

✦ Burger Boeuf au Comté	17,50€
Steak Haché façon Bouchère, Pain Artisanal*, Sauce Tartare, Tomates Confites,	
Pickles d'Oignons Rouges, Comté, Salade, Frites	
✦ Burger Boeuf Morbier Pesto Bacon	17,50€
Steak Haché façon Bouchère, Pain Artisanal*, Sauce Tartare, Tomates Confites,	
Pickles d'Oignons Rouges, Morbier AOP, Pesto, Bacon, Salade, Frites	
✦ Burger Poulet	17,50€
Filet de Poulet Pané et Frit, Pain Artisanal*, Sauce Tartare, Tomates Confites,	
Pickles d'Oignons Rouges, Comté, Salade, Frites	
✦ Burger Porc	17,50€
Effiloché de Porc, Sauce Barbecue, Pain Artisanal*, Tomates Confites,	
Confit d'Oignons, Comté, Salade, Frites	

*Tous nos burgers sont réalisés avec un pain artisanal (Boulangerie Pegon à Chambilly)

LES VIANDES ET POISSONS

✦ Bavette Charolaise et sa Garniture	20,00€
✦ Faux-filet Charolais et sa Garniture.....	20,00€
✦ Entrecôte Charolaise (350 gr min) et sa Garniture.....	28,00€
Sauce Maison au choix : Échalotes, Bleu, Poivre, Tartare, Barbecue	
(1€ facturé pour toutes sauces supplémentaires)	
<i>Garniture au choix : Frites, Gratin Dauphinois ou Poêlée de Légumes de saison</i>	
<i>Toutes nos viandes bovines mentionnées ci-dessus sont de race Charolaise, nées et élevées en France</i>	
✦ Tête de Veau Traditionnelle en Cocotte	16,50€
Ses Légumes et sa Sauce Gribiche	
✦ Joue de Boeuf au Porto	19,00€
Gratin Dauphinois	
✦ Volaille Fermière du Moment de chez Pierre Pontet	19,00€
et sa Garniture	
✦ Poisson du Moment (selon arrivage)	20,00€
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€
✦ Tarte Chocolat Caramel Beurre Salé et Fève de Tonka	7,00€
✦ Cheese-Cake Citron	7,00€
✦ Moelleux au Chocolat et sa Glace Vanille.....	7,00€
✦ Croustillant Praliné Gélifié Framboise et Mousse Vanille	7,00€
✦ Café Gourmand	8,50€
<i>(Supplément de 1,50€ dans les Formules et Menus et 4€ dans le Menu du Jour)</i>	

CARTE DES GLACES ARTISANALES « GLACES DES ALPES»

ROSÉ ROUGE BLANC

VIN AU VERRE OU EN PICHET

CARTE DES VINS, LARGE CHOIX !!!
le verre 14cl 25cl 50cl 75cl

Mâcon Lugny AOP	3,40€	6,50€	11,50€	17,00€
Domaine de Rochebin				
Uby Côtes de Gascogne IGP	4,40€	8,50€	13,50€	20,00€
(doux et fruité)				
Côtes du Rhône AOP	3,40€	6,50€	11,50€	17,00€
Camille Cayran				
Macon Rouge Pinot Noir AOP	4,40€	8,50€	13,50€	20,00€
Domaine de Rochebin Clos St Germain				
Florie Méditerranée IGP	3,40€	6,50€	11,50€	17,00€
Vignerons du Roy René				

CARTE DES VINS, PLUS LARGE CHOIX !

Nos partenaires locaux :

Boulangerie l'Iguerandaise 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, Cave de Chambilly