Le Restaurant Le Vieux Puits

Nos formules

Menu du Jour

Pour le Déjeuner du Lundi au Vendredi, hors Jours Fériés **17,50 €**

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 **14,50 €**

Plat du Jour, Fromage ou Dessert du Jour et Café / Entrée du Jour, Plat du Jour et Café

Formule Burger Comté 22,00 €

Burger Bœuf au Comté accompagné de Frites et Salade
Fromage ou Dessert

Formule Burger Morbier ou Cheddar 23,00 €

Burger Bœuf Morbier ou Burger Bœuf Cheddar accompagné de Frites et Salade
Fromage ou Dessert

Formule du Marché 25,00 €

Volaille fermière du Moment de chez Pierre Pontet (éleveur à Baugy)
Et sa Garniture
Fromage ou Dessert

Formule du Vieux Puits 25,00 €

Faux-filet charolais ou Bavette charolaise 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

32 €

Entrecôte de Bœuf Charolais
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 Puits (à partager)

Pour 2 personnes — *14,00 €*
Pour 4 personnes — *22,00 €*

- **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*

Entrées et Salades composées

Pâté Croûte Maison *du Moment et sa Salade verte* — *9,00 €*

Foie gras maison — *14,00 €*

Escargots persillés (par 6) — *9,00 €*

Salade Fromagère
Assortiment de Fromages panés, Pickles d'Oignons rouges, Tomates confites, Pickles de Carottes, Chou rouge et Noix
Petite — *12,00 €*
Grande — *16,00 €*

Salade Périgourdine
Foie gras maison, Magret de Canard maison, Tomates confites, Pickles de Carottes, Pickles d'Oignons rouges, Chou rouge
Petite — *15,00 €*
Grande — *19,00 €*

La France, le Pays du fromage

Boîte chaude Crémeux du Jura à l'Huile de Truffe — *21,00 €*
Accompagnée de Charcuterie, Pommes Grenailles et Salade verte

Pâtes à la Saucisse de Morteau et Crème de Mont d'Or *20,00 €*

Les Burgers et Wrap

Burger Bœuf au Comté — *17,50 €*
Steak haché façon bouchère, Pain artisanal Boulangerie Pegon, Sauce Tartare, Tomates confites, Pickles d'Oignons rouges, Comté, Salade. Frites*

Burger Bœuf Morbier Pesto Bacon — *18,50 €*
*Steak haché façon bouchère, Pain artisanal *, Sauce Tartare, Tomates confites, Pickles d'Oignons rouges, Morbier AOP, Pesto, Bacon, Salade. Frites*

Burger Bœuf Cheddar à la Guinness — *18,50 €*
*Steak haché façon bouchère, Pain artisanal *, Sauce Poivre, Tomates confites, Pickles d'Oignons rouges, Cheddar à la Guinness, Bacon, Salade. Frites*

Wrap Poulet Cajun — *18,00 €*
Poulet Cajun pané, Fromage de Chèvre charolais, Tomates confites, Pickles de Carottes, Pickles d'Oignons rouges, Sauce Tartare, Salade. Frites

Les Viandes et Poissons

Bavette charolaise *et sa Garniture* — 21,00 €

Faux-filet charolais *et sa Garniture* — 21,00 €

Entrecôte charolaise *et sa Garniture* — 29,00 €

1 Sauce Maison au choix : Beurre Maître d'Hôtel, Echalotes, Bleu, Poivre, Tartare
(1€ facturée pour toutes sauces supplémentaires)
Garniture au choix : Poêlée de Légumes de saison ou Frites ou Gratin Dauphinois
Nos viandes bovines mentionnées ci-dessus sont de race Charolaise, nées et élevées en France

Tête de Veau traditionnelle — 20,00 €
Ses Légumes et sa Sauce Gribiche

Joue de Bœuf au Porto — 21,00 €
Gratin Dauphinois

Volaille fermière du moment de chez Pierre Pontet — 21,00 €
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 — 7,00 €

Mousse au Chocolat — 7,00 €

Entremet Croustillant Praliné Cerises Amarena — 7,00 €

Moelleux au Chocolat et sa Glace Vanille — 7,00 €

Café Gourmand — 8,50 €
(Supplément de 1,50 € dans les Formules et Menus hors Menu du Jour)

Carte des Glaces « Les Glaces de Célestine »

Maitre Artisan Glacier

Nos partenaires locaux :

Boulangerie l'Iguerandaise Iguerande , Boulangerie Pegon Chambilly,
Maison Despierres Roanne, Gaec Bellevue Céron,
Gaec des Grands Champs St Bonnet des Quarts , La Ferme du Colombier Sail Les Bains,
Pierre Pontet Volailles Baugy, Cave de Chambilly

Fait Maison

Tous nos plats et desserts sont faits maison
à l'exception des Frites, des Finger Food et des Glaces

Vins au verre ou en Pichet

	Le verre 14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Blanc				
Mâcon Lugny AOP *Domaine de Rochebin*	***3,50 €***	***6,70 €***	***11,80 €***	***18,00 €***
Uby Côtes de Gascogne IGP *(Doux et fruité)*	***4,50 €***	***8,70 €***	***13,80 €***	***21,00 €***
Rouge				
Côtes du Rhône AOP *Camille Cayran*	***3,50 €***	***6,70 €***	***11,80 €***	***18,00 €***
Macon Rouge Pinot Noir AOP *Domaine de Rochebin Clos St Germain*	***4,50 €***	***8,70 €***	***13,80 €***	***21,00 €***
Rosé				
Florie Méditerranée IGP *Vignerons du Roy René*	***3,50 €***	***6,70 €***	***11,80 €***	***18,00 €***

****

CARTE DES VINS, LARGE CHOIX !!!