

Nous proposons de découvrir nos menus ou choix à la carte

MENU DU MARCHE 18.00€

Servi le midi en semaine à l'ardoise « plat dessert »

MENU DU COQ 31.00€

Escargots de Bourgogne, beurre persillé, salade verte aux huiles de l'huilerie Beaujolaise

.....

Coq ivre de vin rouge, oignon doux

.....

Fromage blanc à la crème

MENU SELECTION 36 euros

*Salade de chèvre frais et olives taggiasca

.....

Pavé de bœuf à la plancha, jus aux aromates

.....

Fondant au chocolat, sauce caramel au beurre salé

Tous nos plats sont accompagnés de purée de pomme de terre maison et de légumes de saison

*végétarien

Nous travaillons des produits de terroir frais et fait maison, le Bœuf est origine France

CARTE

ENTREES

*Aubergine grillée, œuf fermier parfait, parmesan et vinaigrette de poivron rouge	15.00€
Œufs fermier en meurette, croûtons, lard	16.00€
6 escargots de Bourgogne, beurre persillé, salade verte aux huiles de l'huilerie Beaujolaise	14.00€
Soupe de moules de bouchot parfumées au curry	16.00€
*Salade de chèvre frais et olives taggiasca	13.00€

PLATS

Filet de lieu jaune de ligne, sauce citron vert, mangue et coriandre	21.00€
Coq ivre de vin rouge, oignons doux	17.00€
Suprême de volaille fermière, sauce aux écrevisses	21.00€
Pavé de Bœuf à la plancha, jus aux aromates	22.00€
*Purée de pomme de terre, crème de parmesan, truffe	25.00€
*végétarien, tous nos plats sont servi avec purée et légumes frais	

FROMAGES

Plateau de fromages	8.00€
Fromage blanc	6.00€
Fromage de chèvre frais à la ciboulette	7.00€

DESSERT

Choix des desserts du moment	9.00€
------------------------------	-------