CARTE DU CAFÉ

Carte élaborée à partir de produits de saison par notre chef : Richard Vazou

Menu du Café

Formule à 26 euros

Jambon persillé
de la Charcuterie Bobosse
Salade mélangée

OU

Croustillant de chèvre frais du Mâconnais
au miel du Haut Beaujolais
Salade mélangée

OU

Salade de saumon marinée
Crème de ciboulette acidulée

Poisson du marché
Légumes du moment

OU

Andouillette beaujolaise
de la Charcuterie Bobosse
Frites et moutarde Fallot

OU

Plat du jour garni

Sablé à la rhubarbe et aux fraises
Glace vanille

OU

Miniprofiteroles à la vanille
Sauce chocolat

OU

Île flottante aux pralines roses

OU

Dessert du jour

Découvrez au Jardin en Beaujolais la rose «Hameau Duboeuf»

ÉTÉ
2022

Les planches

Planche de charcuteries de chez Bobosse — 17,00 €
Jambon cru, jambon blanc, saucisson sec,
mini pâté en croûte, beurre La Conviette

Planche de fromages régionaux à partager — 20,00 €

Planche de saucisson entier de la charcuterie Bobosse à partager — 13,00 €
Pain, beurre La Conviette et cornichons

Les entrées

Jambon persillé de la charcuterie Bobosse — 12,00 €
Salade mélangée

Croustillant de chèvre frais du Mâconnais — 11,00 €
et au miel du Haut Beaujolais
Salade mélangée

Salade de saumon marinée — 12,00 €
Crème de ciboulette acidulée

Gougère bourguignonne en couronne — 12,00 €
Salade mélangée

Saucisson brioché — 12,00 €
Salade mélangée

Escargots de Bourgogne — les 6 — 11,00 €
les 12 — 17,00 €

Les salades

Salade du Hameau — 17,00 €
Salade, fenouil, petits pois, fraise,
à huile de pistache de l'huilerie artisanale LEBLANC

Salade beaujolaise — 17,00 €
Salade, oeufs pochés, tomates, croûtons, lardons, herbes fraîches,
à huile de noisettes de l'huilerie artisanale LEBLANC

Salade Méridionale — 17,00 €
Tomates, féta, pesto de basilic, olives noires
à huile d'olive vierge et vinaigre balsamique de l'huilerie artisanale LEBLANC

Prix nets / Service compris
Liste des allergènes présents dans les plats à votre disposition.

Les plats «***Fait Maison***» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Plat végétarien n'utilisant pas de chair animale.

Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.

Le **Bœuf Ethique** est la première filière de viande éthique, engagée pour le respect et le bien-être animal de la naissance à l'abattage, à fournir au consommateur une viande de qualité, et à garantir une juste rémunération aux éleveurs.

Les plats chauds

Entrecôte de bœuf (280g) Frites, salade verte	23,00 €
Burger frais maison Viande charolaise, cheddar fondu, oignons, tomate, bacon, frites	18,50 €
Andouillette beaujolaise de la Charcuterie Bobosse, Frites, moutarde Fallot	19,00 €
Poisson du marché Légumes du moment	21,00 €
Plat du jour garni	17,00 €
Burger végétarien Steack de quinoa à la provençale, tomate, frites, salade	17,50 €
Croque Monsieur classique Pain de campagne, jambon blanc, Comté Sauce Mornay, salade	17,00 €

Les fromages

Chèvre sec AOP de la fromagerie Chevenet Salade mélangée	8,00 €
Persillé du Beaujolais Hervé Mons MOF Salade mélangée	8,00 €
Demi Saint Marcellin de la Mère Richard Salade mélangée	8,00 €
Faisselle à la gelée de Gamay à la crème	7,00 €

Menu «Enfant»

13 €uros
jusqu'à 12 ans

Burger frais maison, frites

OU

Fish and chips
Poisson pané, frites

I Z S

Gaufre au sucre

OU

Glace figurine «Surprise»
vanille, fraise ou chocolat

Y Y T

Boisson au choix

Les desserts

Café gourmand — 11,00 €
Gaufrette mâconnaise, fraise Melba,
mini moelleux au chocolat, sablé aux fruits frais

Gaufiterolle — 11,00 €
Gaufre, glace vanille, fraises, eau de fraises
chantilly, amandes grillées

Sablé à la rhubarbe et aux fraises — 9,50 €
Glace vanille

Miniprofiteroles à la vanille — 10,00 €
Sauce chocolat

Île flottante aux pralines roses — 9,50 €

Dessert du jour — 9,50 €

Les glaces

Coupe vigneronne — 10,00 €
Sorbet cassis, Marc de Bourgogne
ou crème de cassis Jacoulot

Dame blanche — 10,00 €
Glace vanille, sauce chocolat chaud
Chantilly et amandes grillées

Fraise Melba — 10,00 €
Glace vanille, eau de fraises, fraises
Chantilly et amandes grillées

Retour en enfance — 10,00 €
Glace vanille, chocolat chaud,
amandes grillées et crumble vanille

After Eight — 10,00 €
Glace chocolat menthe, chocolat chaud
menthe fraîche du jardin, chantilly

Sorbet du moment
3 boules — 8,00 €
2 boules — 4,00 €