

Carte du Café

HAMEAU
Y
DUBOUE

Été 2022-08

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

Menu du Café

Formule à 23 euros : 2 plats

(entrée - plat ou plat - dessert)

Formule à 28 euros : 3 plats

(entrée - plat - dessert)

Jambon persillé

de la Charcuterie Bobosse

Salade mélangée

ou

 Croustillant de chèvre frais du Mâconnais
au miel du Haut Beaujolais

Salade mélangée

ou

  Gaspacho de tomate
à l'huile d'ail et basilic rouge

 Poisson du marché
Légumes du moment

ou

Andouillette beaujolaise
de la Charcuterie Bobosse

Frites

ou

 Plat du jour garni

 Variation autour de la pêche

ou

Faiselle à la crème





ou

 Île flottante aux pralines roses




Les planches

Planche de charcuteries de chez Bobosse Jambon cru, jambon blanc, saucisson sec, pâté en croûte, beurre La Conviette	17,00 €
Planche de fromages régionaux à partager	20,00 €
Planche de saucisson entier de la charcuterie Bobosse à partager Pain, beurre La Conviette et cornichons	13,00 €

Les entrées

	Jambon persillé de la charcuterie Bobosse Salade mélangée	12,00 €
	Croustillant de chèvre frais du Mâconnais et au miel du Haut Beaujolais Salade mélangée	11,00 €
 	Gaspacho de tomates à l'huile de basilic pourpre	12,00 €
	Gougère bourguignonne en couronne Salade mélangée	12,00 €
	Escargots de Bourgogne	les 6 11,00 € les 12 17,00 €

Les salades

-  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		19,00 €
	Burger végétarien		17,50 €
	Steack de quinoa à la provençale, tomate, frites, salade		
	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 €
Faiselle 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 vanille «Smarties»

Y T V

Sirop au choix



Les desserts

	Café gourmand Gaufrette mâconnaise, pêche Melba, mini moelleux au chocolat, sablé aux fruits frais	11,00 €
	Gaufriterolle Gaufre, glace vanille, pêche, coulis de fruits rouges chantilly, amandes grillées	11,00 €
	Variation autour de la pêche Sorbet du moment	9,50 €
	Miniprofiteroles à la vanille Sauce chocolat	10,00 €
	Île flottante aux pralines roses	9,50 €
	Coupe vigneronne Sorbet cassis, Marc de Bourgogne ou crème de cassis Jacoulot	10,00 €
	Dame blanche Glace vanille, sauce chocolat chaud Chantilly et amandes grillées	10,00 €
	Pêche Melba Glace vanille, pêche, coulis de fruits rouges Chantilly et amandes grillées	10,00 €
	Retour en enfance Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées et crumble vanille	10,00 €
	After Eight Glace chocolat menthe, chocolat chaud menthe fraîche du jardin, chantilly	10,00 €
	Sorbet du moment	3 boules 8,00 € 2 boules 6,00 €

Carte des Vins



Été 2022-08

APÉRITIFS



Apéritif du Hameau

Crémant de Bourgogne
Georges Dubœuf
Lemon by Jacoulot
Framboise

7,00 €

Kir royal Crémant de Bourgogne,
crème de cassis «Jacoulot» 6,00 €

Kir Bourgogne alligoté, crème de cassis «Jacoulot» 4,00 €

Cardinal Beaujolais, crème de cassis «Jacoulot» 4,00 €

Comme un air de fraîcheur
Beaujolais rosé, liqueur de pamplemousse «Jacoulot» 4,50 €

Crémant de Bourgogne le verre 6,00 €
la bouteille 28,00 €

La planche de saucisson entier
de la charcuterie Bobosse à partager
Pain, beurre et cornichon

13,00 €



LES CRUS DU BEAUJOLAIS AOP

	le verre 15 cl	la bouteille 75 cl
Régnié 2021 <i>Sélection Georges Dubœuf</i>	5,00 €	23,00 €
<hr/>		
Brouilly 2020 <i>Cuvée Signature</i>	5,50 €	24,00 €
<hr/>		
Chiroubles 2020 <i>Cuvée Signature</i>	5,50 €	24,00 €
<hr/>		
Côte de Brouilly 2020 <i>Sélection Georges Dubœuf</i>	5,00 €	23,00 €
<hr/>		
Morgon 2019 <i>Cuvée Signature</i>	6,00 €	26,00 €
Morgon 2019 <i>Côte de PY</i>		32,00 €
Morgon 2015 <i>Cuvée Prestige</i>		38,00 €
<hr/>		
Fleurie 2020 <i>Cuvée Signature</i>	6,00 €	27,00 €
Fleurie 2020 <i>Domaine des 4 vents</i>		32,00 €
<hr/>		
Juliéнас 2019 <i>Sélection Georges Dubœuf</i>	6,00 €	26,00 €
Juliéнас 2018 <i>Château des Capitans</i>		32,00 €
<hr/>		
Chénas 2019 <i>Sélection Georges Dubœuf</i>	5,50 €	23,00 €
Chénas 2019 <i>Domaine des Darroux</i>		29,00 €
<hr/>		
Saint Amour 2020 <i>Sélection Georges Dubœuf</i>	6,50 €	28,00 €
Saint Amour 2020 <i>Château de Saint Amour</i>		30,00 €
<hr/>		
Moulin à Vent 2018 <i>Fût de chêne</i>	8,00 €	32,00 €
Moulin à Vent 2018 <i>Domaine des Rosiers</i>		30,00 €
Moulin à Vent 2015 <i>Cuvée Prestige</i>		43,00 €

LES MÂCONNAIS BLANC AOP

	le verre 15 cl	la bouteille 75 cl
Mâcon Villages 2019 Cuvée <i>Signature</i>	6,50 €	28,00 €
Saint Véran 2019 <i>Sélection Georges Dubœuf</i>	7,50 €	32,00 €
Saint Véran 2019 Cuvée <i>Prestige</i>		38,00 €
Viré Clessé 2019 <i>Sélection Georges Dubœuf</i>	7,00 €	30,00 €
Pouilly Fuissé 2019 Cuvée <i>Signature</i>	8,00 €	40,00 €
Pouilly Fuissé 2019 <i>Domaine Béranger</i>		42,00 €

LES BEAUJOLAIS AOP

	le verre 15 cl	la bouteille 75 cl
Beaujolais Blanc 2020 <i>Sélection Georges Dubœuf</i>	5,50 €	24,00 €
Beaujolais Rosé 2021 COMME UN AIR DE ROSÉ	5,50 €	26,00 €
Beaujolais 2020 Cuvée <i>Signature</i>	4,50 €	21,00 €
Beaujolais Villages 2020 Cuvée <i>Signature</i>	5,00 €	23,00 €



BOISSONS FRAÎCHES

Demi Pression AFFLIGEM	25 cl	5,00 €
Coca ou Coca Zéro	33 cl	4,20 €
Schweppes agrumes	25 cl	4,20 €
Orangina	25 cl	4,20 €
Ice Tea	25 cl	4,20 €
Jus de fruits Granini Pomme, pêche, abricot, orange, raisin	25 cl	4,20 €
Limonade	25 cl	4,20 €
Badoit rouge	33 cl	4,20 €
Perrier	33 cl	4,20 €
Evian	75 cl	5,00 €
Badoit	75 cl	6,00 €

*Vous ne souhaitez pas terminer votre bouteille,
nous vous la rebouchons volontier pour l'emporter.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix TTC - Service compris

BOISSONS CHAUDES

Café Expresso 1,80 €

Café Décaféiné 1,80 €

Café Américano 2,20 €

Café Double 3,50 €

Thé, Infusion 3,50 €

Chocolat chaud 4,50 €

CHAMPAGNES

Champagne DRAPPIER 60,00 €

Champagne TAITTINGER 70,00 €

DIGESTIFS

Marc de Bourgogne Jacoulot 3 cl 6,00 €

Chartreuse jaune 3 cl 6,00 €

Whisky «NINKASI» *Vielli en fût de Chardonnay* 3 cl 6,00 €