

CARTE DU CAFE




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

MENU DU CAFE


Formule à 23 euros : 2 plats
(entrée - plat ou plat - dessert)
Formule à 28 euros : 3 plats
(entrée - plat - dessert)

Pâté en croûte du moment
Mélange gourmand
OU

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

 Oeuf en meurette au vin blanc
Lardons, champignons, croûtons




 Poisson du marché
OU


Andouillette beaujolaise
de la Charcuterie Bobosse
Frites
OU

 Plat du jour garni



 Sablé aux pommes
Sauce caramel, glace vanille
OU

Faisselle à la crème
OU





 Île flottante aux pralines roses
OU

 Dessert du jour










LES PLANCHES

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

LES ENTREES

Pâté en croûte du moment Mélange gourmand	12,00 €
 Croustillant de chèvre frais du Mâconnais et au miel du Haut Beaujolais Salade mélangée	11,00 €
 Oeuf en meurette au vin blanc Lardons, champignons, croûtons	12,00 €
 Gougère bourguignonne en couronne Salade mélangée	12,00 €
Escargots de Bourgogne	les 6 11,00 € les 12 17,00 €
 Salade beaujolaise Salade, oeufs pochés, tomates, croûtons, lardons, herbes fraîches, à huile de noisettes de l'huilerie artisanale LEBLANC	17,00 €

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, Frite	19,00 €
	 Burger végétarien Steack de quinoa à la provençale, tomate, frites, salade	17,50 €
	Poisson du jour	21,00 €
	Plat du jour	17,00 €

LES FROMAGES

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

MENU ENFANT

13 €uros
jusqu'à 12 ans

Burger frais maison, frites
OU
Fish and chips
Poisson pané, frites






Gaufre au sucre
OU
Glace vanille «Smarties»



Sirop au choix



LES DESSERTS

	Café gourmand	11,00 €
	Gaufrette mâconnaise, mini moelleux au chocolat, sablé aux fruits frais	
	Gaufiterolle	11,00 €
	Gaufre, glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées	
	Sablé aux pommes	11,00 €
	Sauce caramel, glace vanille	
	Miniprofiteroles à la vanille	10,00 €
	Sauce chocolat	
	Île flottante aux pralines roses	9,50 €
	Dessert du jour	9,50 €
<hr/>		
	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	
	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	


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.

Carte des Vins

AUTOMNE 2022

APÉRITIFS

APÉRITIF DU HAMEAU

Crémant de Bourgogne
Georges Dubœuf

Poire by Jacoulot

7,00 €

Kir royal Crémant de Bourgogne, crème de cassis «Jacoulot»	6,00 €
Kir Bourgogne aligoté, 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 Sélection Georges Dubœuf	5,00 €	23,00 €

Brouilly 2020 Cuvée <i>Signature</i>	5,50 €	24,00 €

Chiroubles 2020 Cuvée <i>Signature</i>	5,50 €	24,00 €

Côte de Brouilly 2020 Sélection G. Dubœuf	5,00 €	23,00 €

Morgon 2019 Cuvée <i>Signature</i>	6,00 €	26,00 €
Morgon 2019 Côte de PY		32,00 €
Morgon 2015 Cuvée Prestige		38,00 €

Fleurie 2020 Cuvée <i>Signature</i>	6,00 €	27,00 €
Fleurie 2020 Domaine des 4 vents		32,00 €

Juliéas 2020 Sélection Georges Dubœuf	6,00 €	26,00 €
Juliéas 2018 Château des Capitans		32,00 €

Chénas 2019 Sélection Georges Dubœuf	5,50 €	23,00 €
Chénas 2019 Domaine des Darroux		29,00 €

Saint Amour 2020 Sélection G. Dubœuf	6,50 €	28,00 €
Saint Amour 2020 Château de Saint Amour		30,00 €

Moulin à Vent 2018 Fût de chêne	8,00 €	32,00 €
Moulin à Vent 2018 Domaine des Rosiers		30,00 €
Moulin à Vent 2015 Cuvée Prestige		43,00 €

LES MÂCONNAIS BLANC AOP

le verre 15 cl la bouteille 75 cl

Mâcon Villages 2020 Cuvée *Signature* 6,50 € 28,00 €

Saint Véran 2019 Sélection Georges Dubœuf 7,50 € 32,00 €

Saint Véran 2019 Cuvée Prestige 38,00 €

Viré Clessé 2019 Sélection Georges Dubœuf 7,00 € 30,00 €

Pouilly Fuissé 2019 Cuvée *Signature* 9,50 € 40,00 €

Pouilly Fuissé 2019 Domaine Béranger 42,00 €

LES BEAUJOLAIS AOP

le verre 15 cl la bouteille 75 cl

Beaujolais Blanc 2021 Sélection G. Dubœuf 5,50 € 24,00 €

Beaujolais Rosé 2021
COMME UN AIR DE ROSÉ 5,50 € 26,00 €

Beaujolais 2020 Cuvée *Signature* 4,50 € 21,00 €

Beaujolais Villages 2020 Cuvée *Signature* 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 €
Perrier	33 cl	4,20 €
Evian	100 cl	5,00 €
Badoit	100 cl	6,00 €
Evian	50 cl	4,00 €
Badoit	50 cl	5,00 €

*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 TAITINGER 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 €