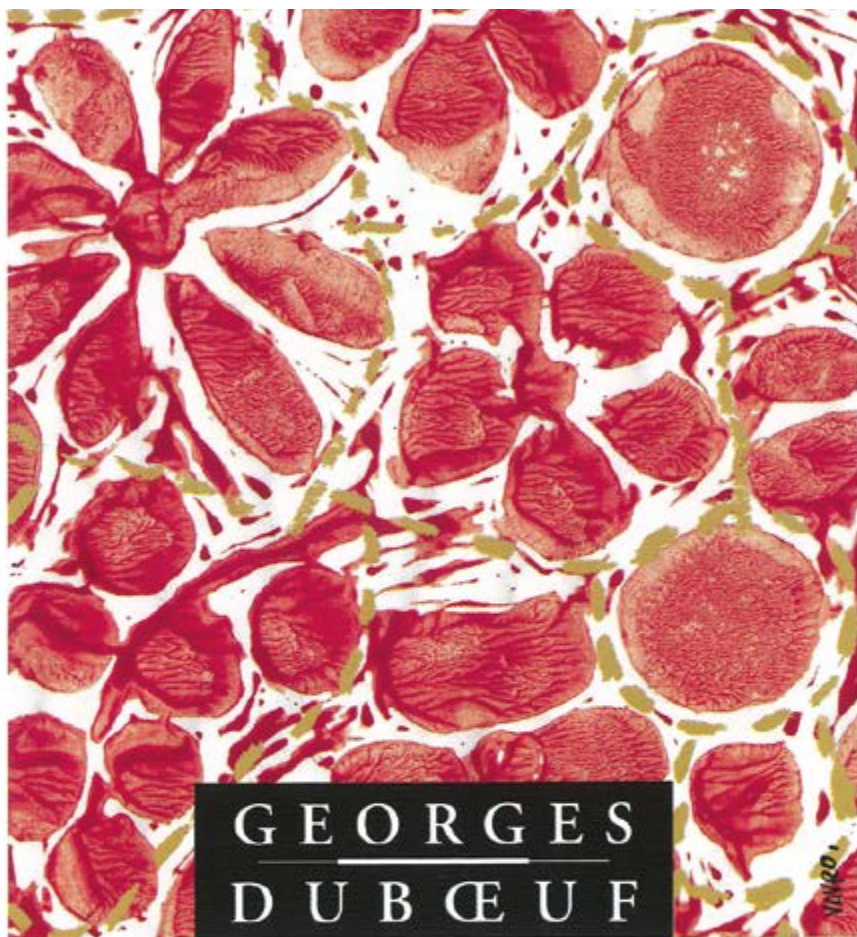


# CARTE DU CAFE

---



LE BEAUJOLAIS  
NOUVEAU  
EST ARRIVÉ !

# MENU DU CAFE

---

Formule à **28** euros : 3 plats (entrée + plat + dessert)

Formule à **23** euros : 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)

Pâté en croûte de lièvre au Beaujolais et noisettes  
Mélange gourmand


OU

 Velouté de châtaignes  
Crème fraîche

OU

 Oeuf en meurette au vin blanc  
Lardons, champignons, croûtons

---

 Pavé de saumon rôti  
Mousseux de beurre blanc

OU

Andouillette beaujolaise  
de la Charcuterie Bobosse  
Frites

OU

Blanquette de veau à l'ancienne  
Riz Pilaf


---

 Sablé aux pommes  
Sauce caramel, glace vanille


OU

Faiselle à la crème

OU

 Île flottante aux pralines roses

OU





 Poire et pruneaux au Beaujolais  
Pain perdu et gelée de vin chaud

# LES PLANCHES









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

---

# LES ENTREES

Pâté en croûte du moment Mélange gourmand	12,00 €
 Velouté de châtaignes Crème fraîche	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, 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 €
		Pavé de saumon rôti Mousseux de beurre blanc	21,00 €
		Blanquette de veau à l'ancienne Riz Pilaf	17,00 €

---

# LES FROMAGES

Chèvre sec AOP Salade mélangée	8,00 €
Demi Saint Marcellin de la Mère Richard Salade mélangée	8,00 €
Persillé du Beaujolais Hervé Mons MOF 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 Gaufrette mâconnaise, mini moelleux au chocolat, sablé aux fruits frais	11,00 €
Gaufiterolle Gaufre, glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées	11,00 €
 Sablé aux pommes Sauce caramel, glace vanille	11,00 €
 Miniprofiteroles à la vanille Sauce chocolat	10,00 €
 Île flottante aux pralines roses	9,50 €
 Poire et pruneaux au Beaujolais Pain perdu et gelée de vin chaud	9,50 €
<hr/>	
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 €
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 €

## 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**

---



## APÉRITIF DU HAMEAU

Crémant de Bourgogne  
*Georges Dubœuf*

Crème de poire by Jacoulot  
Liqueur de Cranberry  
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 €



	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 2021 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 €
-----		
Juliéнас 2020 Sélection Georges Dubœuf	6,00 €	26,00 €
Juliéнас 2018 Château des Capitans		32,00 €
-----		
Chénas 2019 Sélection Georges Dubœuf	5,50 €	23,00 €
Chénas 2019 Domaine des Darroux		29,00 €
-----		
Saint Amour 2021 Sélection G. Dubœuf	6,50 €	28,00 €
Saint Amour 2021 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 €

	le verre 15 cl	la bouteille 75 cl
Mâcon Villages 2020 Cuvée <i>Signature</i>	6,50 €	28,00 €
* Mâcon Villages Nouveau 2022 Sélection Georges Dubœuf	6,50 €	28,00 €
-----		
Saint Véran 2019 Sélection Georges Dubœuf	7,50 €	32,00 €
Saint Véran 2020 Cuvée <b>Prestige</b>		38,00 €
-----		
Viré Clessé 2019 Sélection Georges Dubœuf	7,00 €	30,00 €
-----		
Pouilly Fuissé 2019 Cuvée <i>Signature</i>	9,50 €	40,00 €
Pouilly-Fuissé 2019 <b>Domaine Béranger</b>		42,00 €

	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 Nouveau 2022 Sélection Georges Dubœuf	4,50 €	21,00 €
Beaujolais Villages Nouveau 2022 Sélection Georges Dubœuf	5,00 €	23,00 €

\* disponible à partir du jeudi 17 novembre 2022

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	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**

Café Expresso 1,80 €

Café Décaféiné 1,80 €

-----  
Café Américano 2,20 €

Café Double 3,50 €

-----  
Thé, Infusion 3,50 €

Chocolat chaud 4,50 €

Champagne DRAPPIER 60,00 €

Champagne TAITINGER 70,00 €

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 €