

Carte du Cafe



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



Menu du Café

Pâté en croûte de pintade aux morilles
Champignons noirs, mélange gourmand
OU

☺ Velouté de butternut aux châtaignes
OU

Oeufs en meurette au Crémant de Bourgogne

☺ Lardons, champignons, croûtons



☺ Curry de lotte au lait de coco
Pommes vapeur
OU

☺ Suprême de chapon,
sauce aux éclats de morilles
Tagliatelles
OU

Magret de canard, miel et épices douces

☺ Purée de patates douces



☺ Bûche de Noël au chocolat
Croustillant praliné
OU

☺ Poire et pruneaux au vin,
pain d'épices
OU

☺ Bûche glacée aux fruits
OU

Faisselle à la crème

Formule à **32** euros : 3 plats (entrée + plat + dessert)

Formule à **27** euros : 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)

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 Entrées

Pâté en croûte de pintade aux morilles Champignons noirs Mélange gourmand	14,00 €
 Velouté de butternut aux châtaignes	11,00 €
 Oeuf en meurette au Crémant de Bourgogne Lardons, champignons, croûtons	12,00 €
 Pithiviers de légumes d'automne	16,00 €
Escargots de Bourgogne	les 6 11,00 € les 12 17,00 €

Les Plats chauds

		Entrecôte de bœuf (280g) Frites, salade verte	26,00 €
		Burger frais maison Viande charolaise, cheddar fondu, oignons, tomate, frites, salade	18,50 €
		Andouillette beaujolaise de la Charcuterie Bobosse, Frites	19,00 €
		Burger végétarien Steack de quinoa, tomate, oignons, frites, salade	17,50 €
		Curry de lotte au lait de coco Pomme vapeur	21,00 €
		Suprême de volaille (Origine France) Sauce aux éclats de morilles Tagliatelles	21,00 €
		Magret de canard, miel et épices (Origine France) Purée de patates douces	21,00 €

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, moelleux au chocolat, bûche de Noël, poire au vin	11,00 €
	Gaufriterolle Gaufre, glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées	11,00 €
	Bûche de Noël au chocolat, Croustillant praliné	11,00 €
	Miniprofiteroles à la vanille Sauce chocolat	11,00 €
	Poire et pruneaux au vin, Pain d'épices	9,50 €
	Bûche glacée au fruits	11,00 €
	Retour en enfance Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées et crumble vanille	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



NOËL 2022

APÉRITIFS

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 €

Juliéna 2020 Sélection Georges Dubœuf	6,00 €	26,00 €
Juliéna 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 €

LES MÂCONNAIS BLANC AOP

	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 Prestige		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 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 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

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	25 cl	4,20 €
Pomme, pêche, abricot, orange, raisin		
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

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» <i>Vielli en fût de Chardonnay</i>	3 cl	6,00 €
---	------	--------