



CARTE DU CAFÉ





HIVER
2023

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



Les Entrees

	Pâté en croûte de pintade aux morilles Champignons noirs. mélange gourmand	14,00 €
	Oeufs en meurette au vin blanc Lardons, champignons, croûtons	12,00 €
	Gratinée à l'oignon	11,00 €

Les Plats chauds

	Poisson du marché Légumes du moment	21,00 €
	Andouillette beaujolaise de la Charcuterie Bobosse, frites, moutarde Fallot	19,00 €
	Plat du jour garni	21,00 €

Les Desserts

	Moelleux au chocolat Glace vanille	9,50 €
	Île flottante aux pralines roses	9,50 €
	Faiselle à la crème	7,00 €

 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.

Prix nets / Service compris

Liste des allergènes présents dans les plats à votre disposition.

Menu du Café

☺ Gratinée à l'oignon

ou

☺ Œufs meurette au vin blanc
Lardons, champignons et croûtons

ou

Pâté en croûte de pintade et morilles
Champignons noirs, mélange gourmand

☺ Poisson du marché
Légumes du moment

ou

Andouillette beaujolaise
de la Charcuterie Bobosse
Frites et moutarde Fallot

ou

☺ Plat du jour garni

☺ Moelleux au chocolat
Glace vanille

ou

☺ Île flottante aux pralines roses

ou

Faiselle à la crème

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

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

Menu «enfant»

Burger frais maison, frites

OU

Fish and chips

Poisson pané, frites



Gaufre au sucre

OU

Glace vanille «Smarties»



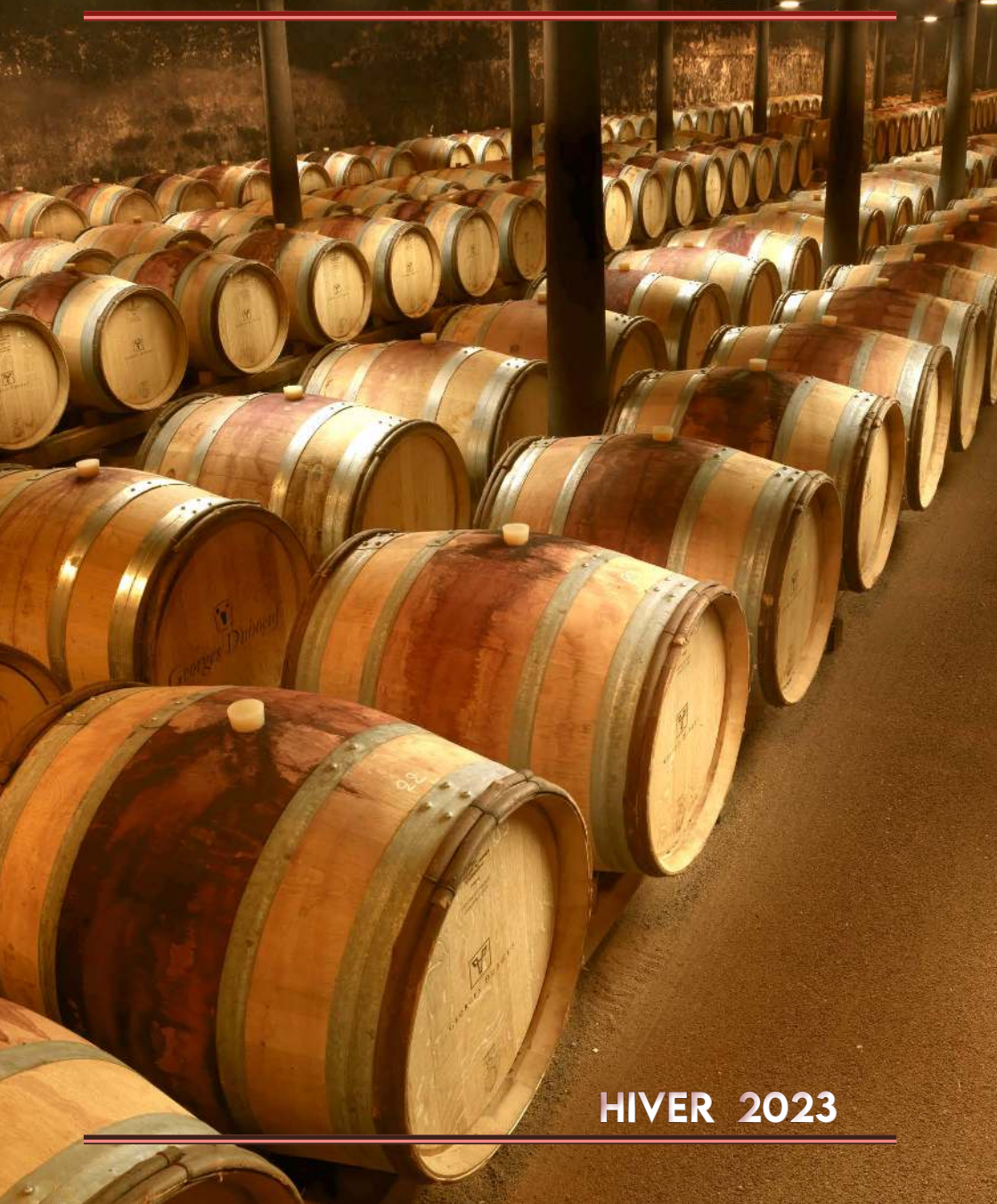
Boisson au choix

13 €uros
jusqu'à 12 ans

30
ANS
de Passion

H A M E A U
D U B Œ U F

Carte des Vins



HIVER 2023

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 €



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 2021 Sélection Georges 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 <i>Prestige</i>		38,00 €

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

Juliéнас 2020 Sélection Georges Dubœuf	6,00 €	26,00 €
Juliéнас 2018 <i>Château des Capitans</i>		32,00 €

Chénas 2019 Sélection Georges Dubœuf	5,50 €	23,00 €
Chénas 2019 <i>Domaine des Darroux</i>		29,00 €

Saint Amour 2021 Sélection Georges Dubœuf	6,50 €	28,00 €
Saint Amour 2021 <i>Château de Saint Amour</i>		30,00 €

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 Cuvée <i>Prestige</i>		43,00 €

LES MÂCONNAIS BLANC AOP

	le verre 15 cl	la bouteille 75 cl
Mâcon Villages 2020 <i>Cuvée Signature</i>	6,50 €	28,00 €
Saint Véran 2019 Sélection Georges Dubœuf	7,50 €	32,00 €
Saint Véran 2020 <i>Cuvée Prestige</i>		38,00 €
Viré Clessé 2019 Sélection Georges Dubœuf	7,00 €	30,00 €
Pouilly Fuissé 2018 <i>Cuvée Signature</i>	9,50 €	40,00 €
Pouilly-Fuissé 2019 <i>Domaine Béranger</i>		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 2022 Sélection Georges Dubœuf	4,50 €	21,00 €
Beaujolais Villages 2022 Sélection Georges Dubœuf	5,00 €	23,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café Expresso	1,80 €
Café Décaféiné	1,80 €

Café allongé	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	3 cl	6,00 €
Chartreuse	3 cl	6,00 €
Whisky «NINKASI» Vielli en fût de Chardonnay	3 cl	6,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Demi Pression AFFLIGEN	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 €

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