

LA GARE
L'IMPÉRIAL
1855

CARTE DU CAFÉ

Hiver 2024

Carte élaborée à partir de produits de saison par notre chef

RICHARD VAZOU

MENU DU CAFÉ

30 EUROS

Pâté en croûte de pintade aux griottines

ou

 **Velouté de butternut**
à l'huile de pistache

ou

 **Oeufs en meurette au vin blanc**
Lardons, champignons et croûtons



 **Poisson du marché**

ou

Andouillette beaujolaise
de la charcuterie Bobosse
Frites et moutarde Fallot

ou

 **Plat du jour garni**



 **Poire pochée et pruneaux au vin blanc**

Pain d'épices

ou

 **Moelleux au chocolat**
Glace vanille

ou




Faisselle à la crème

Formule à 25 euros : 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)







LES PLANCHES

- Planche de charcuterie de chez Bobosse** 19,00 €
Jambon cru, jambon blanc, saucisson sec, pâté en croûte
- Planche de fromages régionaux à partager** 21,00 €
Mélange gourmand

LES ENTREES




- Pâté en croûte de pintade aux griottines** 13,00 €
-  **Velouté de butternut à l'huile de pistache** 13,00 €
-  **Œufs en meurette au vin blanc** 13,00 €
Lardons, champignons, croûtons
- Escargots de Bourgogne** les 6 les 12
11,00€ 17,00€
-  **Salade Beaujolaise** Mélange gourmand,
lardons, œuf poché, croûtons, tomates cerises
entrée plat
14,00€ 17,00€

LES PLATS CHAUDS

-  **Pièce du boucher (selon arrivage)** 26,00 €
Frites, mélange gourmand
-  **Burger frais maison** 23,00 €
Steak haché, cheddar fondu, oignons, tomates, frites, mélange gourmand
-  **Burger végétarien** 19,00 €
Steak de quinoa, oignons, tomates, frites, mélange gourmand
-  **Os à moelle gratiné et frites** 22,00 €
- Andouillette beaujolaise de la charcuterie Bobosse** 20,00 €
Frites, moutarde Fallot
-  **Poisson du marché** 22,00 €
-  **Plat du jour garni** 22,00 €

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.

LES FROMAGES

Chèvre sec AOP Mélange gourmand	8,00 €
Demi Saint-Marcellin de la Mère Richard Mélange gourmand	8,00 €
Faisselle à la crème	8,00 €

LES DESSERTS

 Café gourmand Gaufrette mâconnaise, moelleux au chocolat, poire pochée et pruneaux au vin blanc	11,00 €
 Retour en enfance Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées	11,00 €
Gaufiterolle Gaufre, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
 Poire pochée et pruneaux au vin blanc Pain d'épices	10,00 €
 Moelleux au chocolat Glace vanille	10,00 €

MENU ENFANT

Burger frais maison, frites

ou

Fish and chips
Poisson pané et frites



Gaufre au sucre

ou

Glace vanille «Smarties»



Sirop au choix

13 EUROS

jusqu'à 12 ans


ACCÈS AUX JEUX OFFERT
AVEC LE MENU ENFANT !
demandez votre coupon

Menu de la Saint-Valentin

du 14 au 18 février

32 EUROS

 **Velouté de butternut,**
noix de Saint-Jacques

ou

 **Œufs en meurette au crémant**
Lardons, champignons et croûtons



 **Cœur de skrei rôti au beurre**
Mousseux de carottes et passion

ou

 **Marmite en brioche**
Ris de veau, aiguillette de volaille,
quenelle et crème de cèpes



 **Cœur croquant au chocolat noir**
Compote de fruits rouges

ou




 **Duo ananas et mangue**
Sorbet du moment

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

Les Planches

- Planche de charcuterie de chez Bobosse** 19,00 €
Jambon cru, jambon blanc, saucisson sec, pâté en croûte
- Planche de fromages régionaux à partager** 21,00 €
Mélange gourmand

Les Entrées

-  **Velouté de butternut, noix de Saint-Jacques** 15,00 €
-  **Œufs en meurette au Crémant** 14,00 €
Lardons, champignons, croûtons
- Escargots de Bourgogne** les 6 11,00€ les 12 17,00€
-  **Salade Beaujolaise** Mélange gourmand, lardons, œuf poché, croûtons, tomates cerises entrée plat 14,00€ 17,00€

Les Plats chauds

-  **Pièce du boucher (selon arrivage)** 26,00 €
Frites, mélange gourmand
-  **Burger frais maison** 23,00 €
Steak haché, cheddar fondu, oignons, tomates, frites, mélange gourmand
-  **Burger végétarien** 19,00 €
Steak de quinoa, oignons, tomates, frites, mélange gourmand
-  **Os à moelle gratiné et frites** 22,00 €
-  **Cœur de skreï rôti au beurre** 25,00 €
Mousseux de carottes et passion
-  **Marmite en brioche** 26,00 €
Ris de veau, aiguillette de volaille, quenelle, crème de cèpes

Les Fromages

Chèvre sec AOP Mélange gourmand	8,00 €
Demi Saint-Marcellin de la Mère Richard Mélange gourmand	8,00 €
Faisselle à la crème	8,00 €

Les Desserts

 Café gourmand Gaufrette mâconnaise, moelleux au chocolat, poire pochée et pruneaux au vin blanc	11,00 €
 Retour en enfance Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées	11,00 €
Gaufiterolle Gaufre, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
 Cœur croquant au chocolat noir Compote de fruits rouges	13,00 €
 Duo ananas et mangue Sorbet du moment	11,00 €

Carte élaborée à partir de produits de saison par notre chef

Richard Vazou

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.