

34€

Menu du Café des deux Horloges

Pâté en croûte de poulet et tomates confites
Mélange gourmand

ou



Œufs en meurette au vin blanc
Lardons, champignons et croûtons

ou



Suggestion du jour



Poisson du marché

ou

Andouillette beaujolaise de la charcuterie Bobosse
Frites et moutarde Fallot

ou



Suggestion du jour



Mousse au chocolat

ou



Baba au limoncello

ou



Suggestion du jour

ou

Faisselle à la crème

une si belle journée!




Été 2024

Formule à 29 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 €
Planche de charcuterie et fromages	20,00 €
Planche "La boîte de sardines millésimées"	11,00 €
Sardines La perle des dieux, beurre, fleur de sel	

Les Salades

		entrée	plat
	Salade Beaujolaise Mélange gourmand, lardons, œuf poché, croûtons, tomates cerises	14,00€	17,00€
	Salade Méridionale Tomates, feta, olives noires, basilic	14,00€	17,00€
	Salade du Hameau Mélange gourmand, croûtons, aiguillettes de poulet pannées aux corn flakes, œuf poché, tomates, parmesan, herbes du jardin	14,00€	17,00€

Les Entrées

Pâté en croûte de poulet et tomates confites	13,00 €	
Mélange gourmand		
	Œufs en meurette au vin blanc	13,00 €
Lardons, champignons, croûtons		
	Suggestion du jour	13,00 €
Escargots de Bourgogne	les 6	les 12
	11,00€	18,00€

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 Plats Chauds

	Pièce du boucher (selon arrivage) Mélange gourmand, frites	26,00 €
	Burger frais maison, mélange gourmand, steak haché, cheddar fondu, oignons, tomates, frites	23,00 €
	Burger végétarien, mélange gourmand, steak de quinoa, oignons, tomates, frites	19,00 €
	Os à moëlle gratiné et frites	22,00 €
	Andouillette beaujolaise de la charcuterie Bobosse Frites, moutarde Fallot	22,00 €
	Poisson du marché	24,00 €
	Suggestion du jour	24,00 €

Les Fromages

	Chèvre sec AOP, mélange gourmand	8,00 €
	Demi Saint-Marcellin, mélange gourmand	8,00 €
	Faisselle à la crème	8,00 €

Les Desserts

	Café gourmand, gaufrette mâconnaise, mousse au chocolat, baba au limoncello, suggestion du jour	12,00 €
	Retour en enfance Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées	11,00 €
	Gaufiterolle Gaufre, glace vanille, fruit de saison, chantilly	11,00 €
	Mousse au chocolat	10,00 €
	Baba au limoncello	10,00 €
	Suggestion du jour	11,00 €

Carte élaborée à partir de produits de saison par notre chef

Richard Vazou

Menu Enfant

Burger frais maison, frites

ou

Fish and chips
Poisson pané et frites



Gaufre au sucre

ou

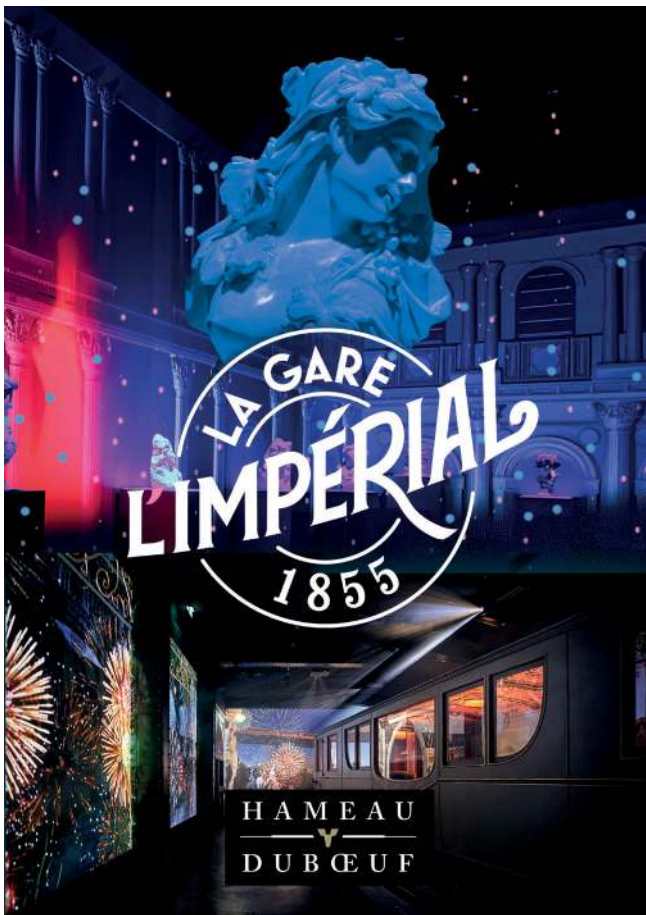
Glace vanille «Smarties»



Sirop au choix

13 euros

jusqu'à 12 ans



Visitez le premier
œnoparc d'Europe !



Retrouvez-nous
sur les réseaux sociaux

