

34€

# Menu du Café des deux Horloges

Pâté en croûte de canard aux baies de cassis  
Mélange gourmand

*ou*



Œufs en meurette au vin blanc

Lardons, champignons et croûtons

*ou*



Suggestion du jour



Poisson du marché

*ou*

Andouillette beaujolaise et frites

Charcuterie Bobosse

*ou*



Suggestion du jour



Île flottante aux pralines roses

*ou*



Mousse au chocolat

*ou*



Suggestion du jour

*ou*

Faisselle à la crème

une si belle journée!



Automne 2024

Formule à 29 euros : 2 plats (entrée + plat ou plat + dessert)



## Les Planches

<b>Planche de charcuterie de chez Bobosse</b>	<b>19,00 €</b>
Jambon cru, jambon blanc, saucisson sec, pâté en croûte	
<b>Planche de fromages régionaux à partager</b>	<b>21,00 €</b>
<b>Planche de charcuterie et fromages</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Planche "La boîte de sardines millésimées"</b>	<b>11,00 €</b>
Sardines La perle des dieux, beurre, fleur de sel	

## Les Salades

 <b>Salade Beaujolaise</b> Mélange gourmand, lardons, œuf poché, croûtons, tomates cerises	<b>entrée</b>	<b>plat</b>
	<b>14,00€</b>	<b>17,00€</b>
 <b>Tartine de fromage fort gratiné</b> Mélange gourmand		<b>17,00€</b>

## Les Entrées

<b>Pâté en croûte de canard aux baies de cassis</b>	<b>13,00 €</b>
Mélange gourmand	
 <b>OÛfs en meurette au vin blanc</b>	<b>13,00 €</b>
Lardons, champignons, croûtons	
 <b>Suggestion du jour</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Escargots de Bourgogne</b>	<b>les 6    les 12</b>
	<b>11,00€    18,00€</b>

---

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

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

## Les Fromages

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

## Les Desserts

	<b>Café gourmand, gaufrette mâconnaise, mousse au chocolat, île flottante aux pralines roses, suggestion du jour</b>	<b>12,00 €</b>
	<b>Retour en enfance</b> Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées	<b>11,00 €</b>
	<b>Gaufiterolle</b> Gaufre, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	<b>11,00 €</b>
	<b>Mousse au chocolat</b>	<b>10,00 €</b>
	<b>Île flottante aux pralines roses</b>	<b>10,00 €</b>
	<b>Suggestion du jour</b>	<b>11,00 €</b>

# Menu Enfant

Burger frais maison, frites

ou

Fish and chips  
Poisson pané et frites

**13 euros**  
jusqu'à 12 ans



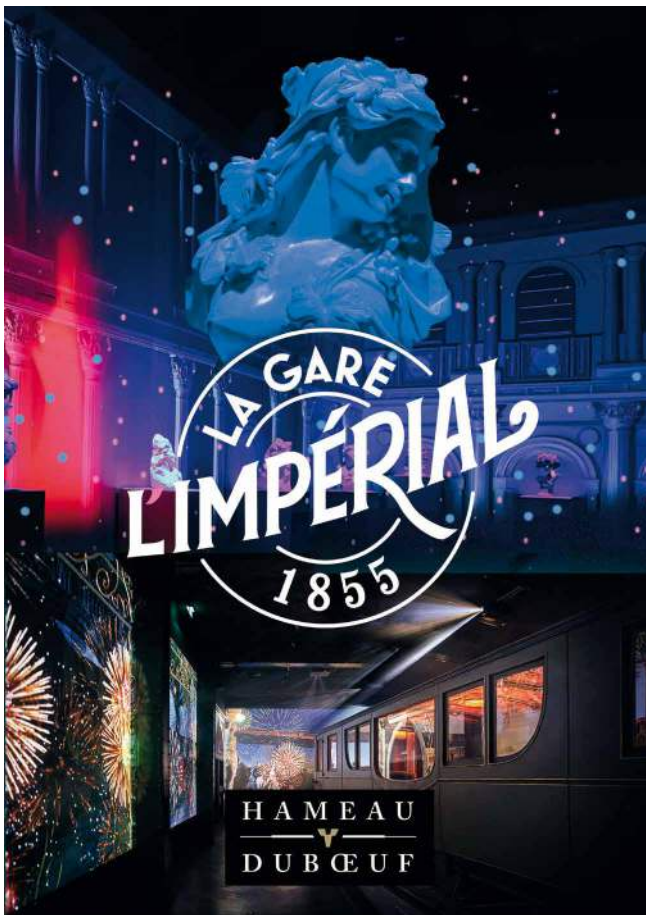
Gaufre au sucre

ou

Glace vanille «M&M'S»



Sirop au choix



Visitez le premier  
œnoparc d'Europe !



Retrouvez-nous  
sur les réseaux sociaux

