

# Menu du Café

**36 €**

☰ **Marbré de foie gras de canard, magret fumé et artichauts**

Mélange gourmand

*ou*

☰ **Œufs en meurette au vin blanc**

Lardons, champignons et croûtons

*ou*

☰ **Velouté de châtaigne à l'huile de noisette**

Espuma au parmesan



☰ **Suprême de chapon, sauce aux éclats de morilles**

Tagliatelles fraîches

*ou*

**Andouillette beaujolaise de la charcuterie Bobosse**

Frites et moutarde

*ou*

☰ **Vol au vent de la mer, sauce homardine**



☰ **Île flottante aux pralines roses**

*ou*

☰ **Vacherin glacé aux fruits**

*ou*

**Baba au rhum**

*ou*





**Faisselle à la crème**

**Formule à 31 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>

## Les Entrées

 <b>Marbré de foie gras de canard, magret fumé et artichauts</b> , mélange gourmand	<b>16,00 €</b>
 <b>OÛfs en meurette au vin blanc</b> Lardons, champignons, croûtons	<b>13,00 €</b>
 <b>Velouté de châtaigne à l'huile de noisette</b> Espuma de parmesan	<b>13,00 €</b>
 <b>Salade Beaujolaise</b> , mélange gourmand, lardons, œuf poché, croûtons, tomates cerises	<b>entrée 14,00€</b> <b>plat 17,00€</b>
<b>Escargots de Bourgogne</b>	<b>les 6 11,00€</b> <b>les 12 18,00€</b>




## Les Plats Chauds

  <b>Pièce du boucher</b> , mélange gourmand et frites	<b>29,00 €</b>
 <b>Burger frais maison</b> , mélange gourmand, bacon, steak haché, cheddar fondu, oignons, tomates, frites	<b>23,00 €</b>
  <b>Burger végétarien</b> , mélange gourmand, steak de quinoa, oignons, tomates, frites	<b>19,00 €</b>
 <b>Os à moelle gratiné et frites</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Andouillette beaujolaise et frites</b> , charcuterie Bobosse	<b>22,00 €</b>
 <b>Suprême de chapon</b> , sauce aux éclats de morilles Tagliatelles fraîches	<b>26,00 €</b>
 <b>Vol au vent de la mer</b> , sauce homardine	<b>26,00 €</b>

## Les Fromages

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

## Les Desserts

Retour en enfance, glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées	11,00 €
Gaufiterolle, gaufre, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	11,00 €
 Île flottante aux pralines roses	11,00 €
 Vacherin glacé aux fruits	11,00 €
Muscats de Beaume de Venise "à croquer" Biscuit aux amandes à tremper dans un verre de muscat	12,00 €
Baba au rhum	11,00 €
 Café gourmand, île flottante aux pralines roses, vacherin glacé aux fruits et baba au rhum	12,00 €

Carte élaborée à partir de produits de saison par notre chef

*Richard Vazou*

Prix nets / Service compris

 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.

 Viande issue d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en Europe.

Liste des allergènes présents dans les plats à votre disposition.

# Menu Enfant

Burger frais maison, frites

ou

Fish and chips  
Poisson pané et frites



Gaufre au sucre

ou

Glace vanille «M&M'S»



Sirop au choix

**13 euros**  
jusqu'à 12 ans



Visitez le premier  
œnoparc d'Europe !



Retrouvez-nous  
sur les réseaux sociaux

