

# 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



**34€**

# Menu du Café des deux Horloges

Pâté en croûte de canard et cassis  
Mélange gourmand

ou

☰ Œufs en meurette au vin blanc  
Lardons, champignons et croûtons

ou

☰ Entrée du jour



☰ Poisson du marché

ou

Andouillette beaujolaise  
de la charcuterie Bobosse  
Frites et moutarde

ou

☰ Plat du jour



☰ Île flottante aux pralines roses

ou

☰ Baba au rhum

ou

☰ Dessert du jour

ou

Faisselle à la crème

une si belle journée !




Hiver 2025

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 €

## Les Entrées

 Pâté en croûte de canard et cassis	13,00 €	
Mélange gourmand		
 Œufs en meurette au vin blanc	13,00 €	
Lardons, champignons, croûtons		
 Entrée du jour	13,00 €	
 Salade Beaujolaise, mélange gourmand,	<b>entrée</b>	
lardons, œuf poché, croûtons, tomates cerises		<b>plat</b>
	14,00€	17,00€
Escargots de Bourgogne	les 6	les 12
	11,00€	18,00€

## Les Plats Chauds





  Pièce du boucher, mélange gourmand et frites	29,00 €
 Burger frais maison, mélange gourmand, bacon,	23,00 €
steak haché, cheddar fondu, oignons, tomates, frites	
  Burger végétarien, mélange gourmand,	19,00 €
steak de quinoa, oignons, tomates, frites	
 Os à moelle gratiné et frites	22,00 €
Andouillette beaujolaise et frites, charcuterie Bobosse	22,00 €
 Poisson du marché	22,00 €
 Plat du jour	22,00 €

Liste des allergènes présents dans les plats à votre disposition.

## 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	12,00 €
Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées	
Gaufiterolle, gaufre, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	12,00 €
 Île flottante aux pralines roses	11,00 €
 Dessert du jour	11,00 €
Muscat de Beaume de Venise "à croquer"	12,00 €
Biscuit aux amandes à tremper dans un verre de muscat	
 Baba au rhum	11,00 €
 Café gourmand, île flottante aux pralines roses, gaufrette,	12,00 €
dessert du jour et baba au rhum	

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.