

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



35€

une si belle journée !

Printemps 2025

Menu du Café des deux Horloges

Pâté en croûte du moment

Mélange gourmand

ou

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

ou

☰ Entrée du jour



☰ Poisson du jour

ou

Andouillette beaujolaise de la charcuterie Bobosse

Frites et moutarde

ou

☰ Plat du jour



☰ Douceur au chocolat noir
Croustillant praline noisettes et amandes

ou

☰ Sablé aux fraises, crémeux citron

ou

☰ Dessert du jour

ou

Faisselle à la crème

Formule à 30 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 du moment	13,00 €
Mélange gourmand	
 Œufs en meurette au vin blanc	13,00 €
Lardons, champignons, croûtons	
 Entrée du jour	13,00 €
 Salade Beaujolaise, mélange gourmand,	
lardons, œuf poché, croûtons, tomates cerises	
	entrée plat
	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 jour	24,00 €
 Plat 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

Retour en enfance	12,00 €
Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées	
Gaufiterolle, gaufre, glace vanille, fruit du moment, chantilly	12,00 €
 Douceur au chocolat noir	11,00 €
Croustillant praline noisettes et amandes	
 Sablé aux fraises, crèmeux citron	11,00 €
 Dessert du jour	11,00 €
 Café gourmand, gaufrette, douceur au chocolat noir,	12,00 €
sablé aux fraises crèmeux citron, dessert du jour	

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.