

MENU DU CAFÉ

35€

Formule 2 plats à 30€ - entrée et plat ou plat et dessert

- Pâté en croûte du moment
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
-
- Baba au limoncello
ou
☞ Mousse au chocolat noir
ou
☞ Dessert du jour
ou
Faisselle à la crème

MENU ENFANT

13€

Jusqu'à 12 ans

- Burger frais maison et frites
ou
Fish and Chips (*poisson pané et frites*)
+
Gaufre au sucre
ou
Glace vanille «M&M'S»
+
Sirop au choix

PLANCHES

- Planche charcuterie de chez Bobosse19,00€
Jambon cru, jambon blanc, saucisson sec et pâté en croûte
Planche de fromages régionaux à partager21,00€
Planche de charcuterie et fromages.....20,00€

ENTRÉES

- Pâté en croûte du moment13,00€
☞ Œufs en meurette au vin blanc13,00€
Lardons, champignons et croûtons
☞ Entrée du jour13,00€
Escargots de Bourgogne
Les 611,00€
Les 1219,50€

PARCE QUE C'EST L'ÉTÉ !

- | | ENTRÉE | PLAT |
|---|--------|--------|
| ☞ Salade beaujolaise, mélange gourmand,
lardons, œuf poché, croûtons et tomates cerises | 15,00€ | 19,00€ |
| ☞ Salade burratina et tomates anciennes,
pesto au basilic | 15,00€ | 19,00€ |
| ☞ Salade du Hameau, mélange gourmand,
croûtons, aiguillettes de poulet panées multigraines, œuf poché,
copeaux de parmesan affiné et sauce César maison | 15,00€ | 19,00€ |
| ☞ Cœur de pastèque, feta, gelée de pastèque
au poivre de minuit et huile d'olive basilic | 16,00€ | 21,00€ |
| Bun'n Roll saumon fumé et fromage de chèvre
Pain bun moelleux toasté, saumon fumé, billes de chèvres frais,
jeunes pousses croquantes, légumes pickles | | 20,00€ |

PLATS CHAUDS

- ☉ Pièce du boucher, mélange gourmand et frites.....29,00€
☉ Burger frais maison, mélange gourmand,24,00€
tomates, bacon, steak haché, cheddar fondu, oignons frits et frites
☘ Burger végétarien, mélange gourmand,.....22,50€
tomates, steak quinoa à la provençale, oignons frits et frites
☉ Os à moelle gratiné et frites24,00€
Andouillette beaujolaise charcuterie Bobosse23,00€
Frites et moutarde
☞ Poisson du marché24,00€
☞ Plat du jour24,00€
Poulet rôti de grand-mère Simone, frites et salade...24,00€

FROMAGES

- Chèvre sec AOP, mélange gourmand 9,50€
Demi Saint-Marcellin, mélange gourmand,..... 9,50€
Faisselle 8,50€

DESSERTS

- Retour en enfance,12,00€
Glace vanille, chocolat chaud et amandes grillées
Gaufiterolle,12,00€
Gaufre, glace vanille, fruits du moment et chantilly
Baba au limoncello11,00€
☞ Mousse au chocolat noir11,00€
☞ Dessert du jour11,00€
Café ou thé gourmand, gaufrette mâconnaise,14,00€
baba au limoncello, mousse au chocolat noir et dessert du jour

GLACES

- Coupe vigneronne12,00€
Sorbet cassis et marc de Bourgogne
Dame blanche12,00€
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly
After Eight, glace chocolat/menthe, chocolat chaud,12,00€
copeaux de chocolat et menthe fraîche
Coupe colonel au limoncello.....12,00€
Sorbet citron et limoncello
Coupe melba aux fruits de saison12,00€
Sorbet du moment
2 boules 6,00€
3 boules 9,00€

LE POULET RÔTI DE GRAND-MÈRE SIMONE

Poulet rôti aux herbes du jardin
Frites et salade

24€

«Un hommage à celle qui m'a transmis l'amour de la cuisine.»
Richard Vazou



plats Fait Maison



plats végétariens



viandes d'origine européenne