La Carte

LES ENTRÉES

**SALADE DE PIEDS DE VEAU HOMMAGE À JACQUES BOUSCHET
QUENELLE DE BROCHET MAISON BOBOSSE
ASSIETTE DE JAMBON CRU
SALADE DU MOMENT
OS À MOELLE RÔTI**

LES PLATS

**ANDOUILLETTE MÂCONNAISE SAUCE VIN BLANC MOUTARDE
PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE SAUCE POIVRE VERT
ROGNON DE VEAU SAUCE CRÈME COGNAC
STEAK DE THON GERMON BELLE NIÇOISE
POULET FERMIER AUX ÉCREVISSSES**

LES FROMAGES

**FROMAGE BLANC ET CRÈME DE BRESSE
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS**

LES DESSERTS

**SOUPE DE MELON ET FRUITS ROUGES
FONDANT MOELLEUX AU CHOCOLAT
TARTE AUX FRUITS FRAIS
COUPE MONT BLANC
COUPE JACOULOT**

Les formules

FORMULE DU JOUR

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI
ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ 19€
VOIR ARDOISE

FORMULE CARTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 32€
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 38 €
ENTRÉE 1 + ENTRÉE 2 + PLAT + DESSERT 46€

PLAT UNIQUE

PLAT DU JOUR 15€
ENTRÉE 1 1€
PLAT 19€
FROMAGES AFFINÉS 8€
DESSERT 10€

ENFANT

DE 8 À 14 ANS
CHOIX À LA CARTE SERVI EN DEMI PORTION 20 €
MOINS DE 8 ANS
JAMBON FRITES + GLACE 2 BOULES 8€

VENDREDI SOIR ET SAMEDI SOIR

MENU UNIQUE
"GASTRONOMIQUE" OU À THÈME
BOISSON COMPRISE
PRIX ET COMPOSITION
VOIR ARDOISE

Quelques vins de notre cave

Mâcon

<i>Mâcon-Burg</i>	<i>Domaine Fichet</i>	<i>Les 3 Terroirs</i>	<i>2019</i>	<i>18,00 €</i>	
<i>Mâcon-Bussières</i>	<i>Domaine de la Sarrazinière</i>	<i>Les Pavillons</i>	<i>2019</i>	<i>23,00 €</i>	
<i>Mâcon-Chardonnay</i>	<i>Domaine Mallory et Benjamin Talmard</i>	<i>La Presse Silencieuse</i>	<i>2019</i>	<i>20,00 €</i>	
<i>Mâcon-Milly-Lamartine</i>	<i>Vignobles Thévenet et Fils</i>		<i>2016</i>	<i>25,00 €</i>	
<i>Mâcon-Solutré</i>	<i>Vins Auvigie</i>		<i>2018</i>	<i>23,00 €</i>	<i>12,00 €</i>

Pouilly Fuissé

<i>Château de Beauregard</i>	<i>Les Insarts Ménétrières</i>		<i>2014</i>	<i>58,00 €</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Vins de croquants Louise Panay</i>			<i>2019</i>	<i>35,00 €</i>	

Saint Véran

<i>Domaine Roger Lassarat</i>	<i>Ouvée Prestige</i>		<i>2018</i>	<i>31,00 €</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Vins Auvigie</i>	<i>La Côte Rôtie</i>		<i>2018</i>	<i>36,00 €</i>	

Beaujolais Blanc

<i>Domaine de La Combe Au Loup</i>	<i>Beaujolais Blanc</i>		<i>2020</i>	<i>15,00 €</i>	
<i>Domaine de Haute Combe</i>	<i>Bourgogne Blanc</i>	<i>In Fine</i>	<i>2019</i>	<i>19,00 €</i>	

Rosé

<i>Domaine Jambon et Fils</i>	<i>Mâcon-Fierredos</i>	<i>Granite</i>	<i>2018</i>	<i>14,00 €</i>	
-------------------------------	------------------------	----------------	-------------	----------------	--

Juliéna

<i>Domaine Vincent Audras</i>	<i>Clos de Haute Combe</i>		<i>2019</i>	<i>21,00 €</i>	<i>11,00 €</i>
-------------------------------	----------------------------	--	-------------	----------------	----------------

Chéna

<i>Domaine Céline et Nicolas Hirsch</i>	<i>Les Bureaux</i>		<i>2018</i>	<i>40,00 €</i>	
---	--------------------	--	-------------	----------------	--

Fleurie

<i>Domaine de la Madone</i>	<i>La Madone</i>		<i>2019</i>	<i>19,00 €</i>	<i>12,00 €</i>
-----------------------------	------------------	--	-------------	----------------	----------------

Côte de Brouilly

<i>Château Thivin</i>	<i>Les 7 vignes</i>		<i>2019</i>	<i>29,00 €</i>	<i>17,00 €</i>
-----------------------	---------------------	--	-------------	----------------	----------------

Crémant de Bourgogne

<i>Domaine Tripoz</i>	<i>Extra Brut</i>			<i>18,00 €</i>	
-----------------------	-------------------	--	--	----------------	--

Champagne

<i>Champagne Brice</i>	<i>Brut premier cru</i>	<i>Blanc de Blanc</i>		<i>55,00 €</i>	
------------------------	-------------------------	-----------------------	--	----------------	--