

Les Boissons Fraîches

Coca, Coca Zéro...(33cL).....	4,50€
Jus de fruits...(verre 20cL).....	4,00€
Passion, orange, ananas, pamplemousse, pomme, citron	
Maxi verre de jus de fruits...(verre 50cL).....	5,00€
Orange ou citron pressés...(15cL).....	6,50€
Orangina...(33 cL), Sprite...(25cL).....	4,50€
Schweppes...(25cL), Perrier...(33 cL).....	4,50€
Fuzetea...(25cL), Vittel...(25cL).....	4,50€
Vittel...(50cL) ou (1L).....	4,80€ ou 6,50€
San Pellegrino...(50cL) ou (1L).....	4,80€ ou 6,50€

Les Bières

Brasserie Française de Vézelay au cœur de la Bourgogne	
Bière Blanche BTLE.....(25cL)	6,50€
Bière Sans Alcool BTLE.....(25cL)	5,50€
Bière Ambrée BTLE.....(33cL)	6,50€

PRESSION

Blonde du Clos...(25cL)	4,50€	...(50cL)	8,50€	Happy	5€
Panaché.....(25cL)	4,50€	...(50cL)	8,50€	Happy	5€
Monaco.....(25cL)	4,50€	...(50cL)	8,50€	Happy	5€
Leffe.....(25cL)	4,90€	...(50cL)	9,30€	Happy	6€
IPA.....(25cL)	4,90€	...(50cL)	9,30€	Happy	6€
Picon Bière.....(25cL)	5,90€	...(50cL)	11,30€	..Happy	7€

Les Planches

Assiette de charcuterie.....	16,50€
Saucisson, jambon de pays, rillettes et terrine de campagne	
Assiette de fromages.....	16,50€
Brie de meaux, brebis du larzac, bleu d’auvergne et cantal	
Planche mixte, assortiment de charcuterie et fromages.....	24,00€
Terrine de campagne, jambon de pays, rillettes, saucisson, brie de meaux, cantal, bleu d’Auvergne, brebis.	

Les Cocktails (alcool 4cL)

Spritz Saint Germain.....	(20cL)	8,50€
Liqueur de Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse		Happy 6,50€
Le Madeleine.....	(20cL)	8,50€
Cointreau, Amaretto, jus d’orange, jus d’ananas		Happy 6,50€
Le French 75.....	(20cL)	9,50€
Champagne, gin, jus de citron, sucre de canne		Happy 7,50€
Expresso Martini.....	(20cL)	9,50€
Vodka, liqueur de café, sucre de canne, expresso		Happy 7,50€

Les Cocktails sans alcool

Le Clovis.....	(20cL)	7,50€
Jus d’orange, jus d’ananas, jus de pamplemousse, sirop de grenadine		Happy 5,50€
Le Clothilde.....	(20cL)	7,50€
Jus d’ananas, jus d’orange, jus de passion, sirop de menthe		Happy 5,50€

HAPPY HOURS 17H à 21H
Sauf week-end et jours fériés

Bière 50cL à partir de 5€
Verre de vin 25cL à 6€
Coupe de Champagne 9,00€
Cocktail à partir de 6,50€
Cocktail sans alcool 5,50€
Maxi verre de jus de fruits 4,00€

Les Apéritifs

Prenez le temps...	
Kir maison avec Bourgogne Aligoté.....	(14cL) 5,50€
Mure, Cassis, Pêche, Framboise	
Coupe de Champagne.....	(12cL) 11,80€
Kir royal.....	(12cL) 11,80€
Américano Maison.....	(6cL) 8,50€
Gin, Vodka.....	(4cL) 7,50€
Anisés (Ricard, Pastis).....	(2cL) 4,50€
Porto rouge ou blanc.....	(5cL) 4,50€
Muscat, Campari, Martini.....	(5cL) 5,50€
Suze, Salers.....	(5cL) 4,50€
JB, Johnnie Walker.....	(4cL) 8,70€
Aberlour, Chivas, Jack Daniels.....	(4cL) 9,00€
Supplément soda.....	1,50€

LE VRAI FAIT MAISON

REAL HOME COOKING

Les plats du Clos

Cuisine faite maison

Toute l'équipe de la cuisine

Tous nos plats sont fabriqués et cuisinés sur place à partir de produits bruts que nous recevons chaque jour grâce à nos fournisseurs. Toutes nos viandes sont fournies par AGRIVIANDE, CHASSINEAU et LOZERE VIANDE. MERCI à eux.

Page 2-3

Affichage obligatoire

La législation

Prix nets en euros. Service compris. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop salé ou trop sucré. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé : à consommer avec modération.Titres de paiements acceptés : CB, Espèces et tickets restaurants. Les chèques ne sont plus acceptés. CB à partir de 10€.

La maison décline toute responsabilité en cas de vol.

Les réseaux sociaux

Les dernières nouvelles

Votre avis nous intéresse

Vous avez aimé partager ce moment avec nous ?

Alors n’hésitez plus, laissez-nous un avis sur les réseaux sociaux.

Merci de votre participation.

Page 1

Pour débiter le repas...

Les Entrées

La terrine de campagne est faite sur place



Foie gras de canard au cognac
fabriqué sur place.....selon arrivage

Cuisses de grenouilles en
persillade*10,50€

Escargots de Bourgogne*
6 pièces...9,50€ 12 pièces...14,50€

Escargots à la
chablisienne.....10,50€

Soupe à l'oignon gratinée au
fromage9,80€

*Produits surgelés

Saucisson de lyon et pommes
tièdes.....7,90€

Terrine de campagne
maison.....6,90€

Assiette de saucisson.....6,50€

Filet de hareng, pommes à
l'huile.....6,50€

Oeuf meurette.....6,70€

Oeuf mayonnaise.....5,70€

Assiette de crudités.....6,20€

Proverbe
du
CLOS BOURGUIGNON



Avec du bon pain,
bonne chère et bon vin,
on peut envoyer
promener le médecin



Le Clos Bourguignon brasserie traditionnelle depuis plus de 50 ans

Les Salades

La fermière : Salade, émincé de volaille,
champignons, maïs, tomates, œuf et
carottes.....14,50€

La paysanne : Salade, jambon de pays,
pommes rissolées, œuf dur, cantal.....15,80€

La lyonnaise : Salade, Saucisson de lyon,
pomme de terre tiède, tomates, œuf poché,
croutons.....15,80€

La fromagère : Salade, brique de brie,
œuf poché, tomates, noix, pommes.....15,50€

Le Semainier

En provenance directe du
producteur !!

Lundi : Volaille

Mardi : Cochon

Mercredi : Veau

Jeudi : Agneau

Vendredi : Poisson du marché

Les FORMULES

ENTREE ET PLAT....PLAT ET DESSERT
16,90€
OU
ENTREE + PLAT + Dessert
21,50€

Uniquement le midi du lundi au vendredi
Hors jours fériés

Au Choix

Oeuf mayonnaise
Terrine de campagne maison

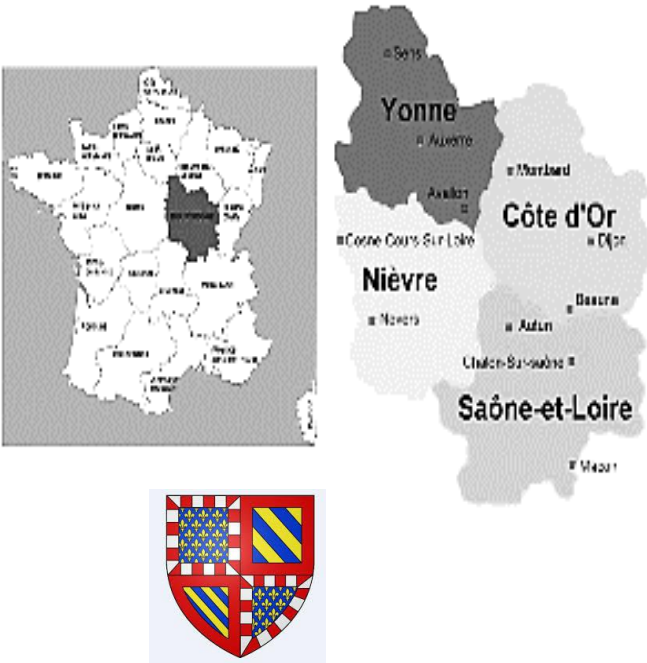
Escalope de volaille, sauce normande
et frites maison
Steak haché à cheval et frites maison

Crème caramel
Fromage blanc

Spécialités maison

La Bourgogne est une ancienne région administrative française constituée de quatre départements : l'Yonne, la Côte-d'Or, la Nièvre et la Saône-et-Loire.

"Il est vrai que le clos a une connotation très bourguignonne, donnant un côté exclusif, avec parfois l'idée d'un petit écrin charmant",



Bœuf Bourguignon
16,50€

Gratin de coquillettes au jambon de pays
15,50€

Confit de canard
pommes de terre rissolées
17,00€

Saucisson de Lyon
sauce bordelaise
17,20€

Langue de chat de bœuf
pommes de terre rissolées
17,50€

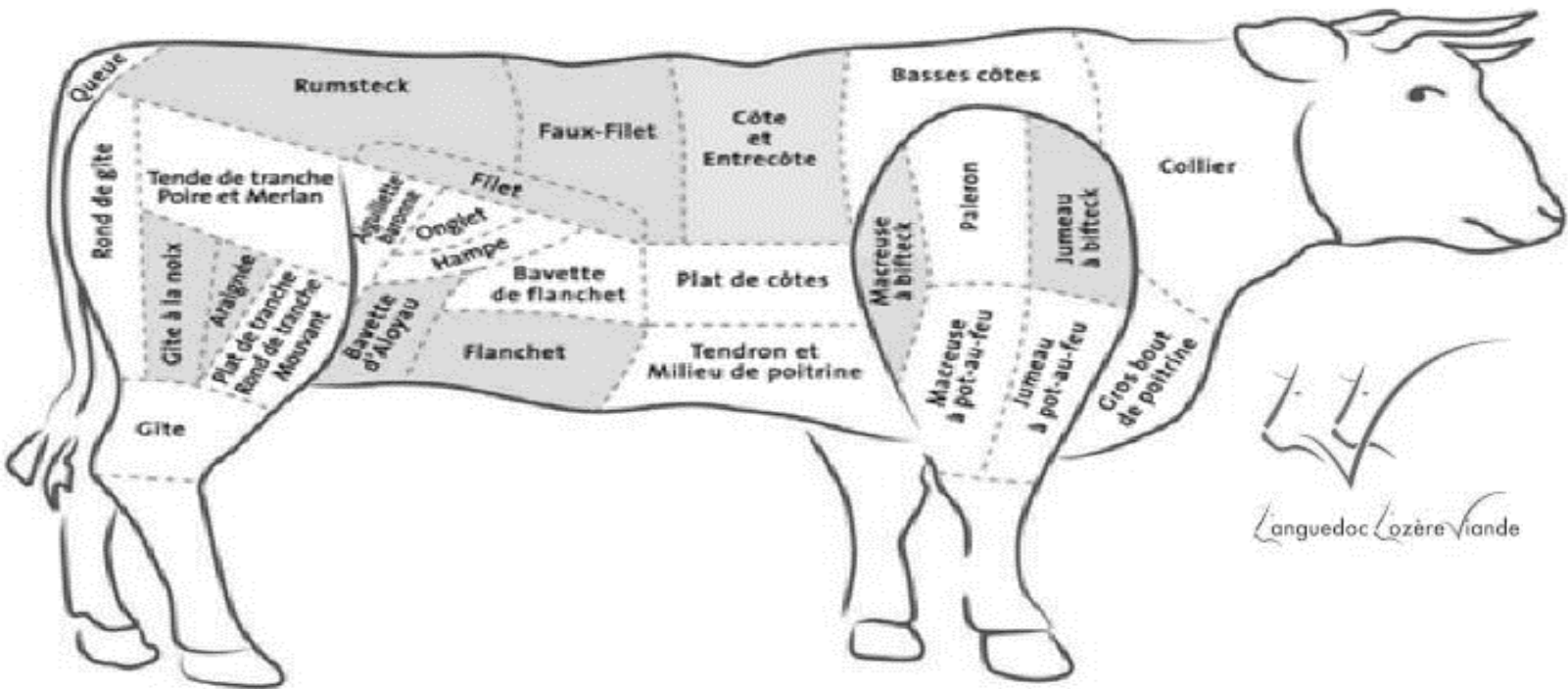


Confit de Canard

AGRIVIANDE

Nous recevons nos cuisses de canard chaque semaine en direct de l'Aveyron, grâce à notre fournisseur AGRIVIANDE

Après une salaison d'une journée, c'est nous qui les faisons confire dans de la graisse de canard pendant 3 à 4h afin que la viande reste savoureuse.



Tous les morceaux sont bons à manger...cherchez votre bonheur !!

Les Plats de la carte

Tous nos plats sont servis avec des frites maison (épluchées et cuites sur place)...Le Clos Bourguignon transforme chaque jour en moyenne 70kg de pommes de terre.

- Bavette d'Aloyau
sauce échalote.....(180g) 16,90€
- Pavé Tendre de Tranche ou Rumsteak
sauce bearnaise.....(200g) 19,50€
- Faux filet
sauce poivre(180g à 200g) 17,50€
- Entrecôte
beurre maître d'hôtel.....(260g à 280g) 25,90€

- Wok de légumes.....15,50€
- Tartare de Bœuf.....16,00€
- Andouillettes de Troyes
sauce moutarde à l'ancienne.....17,80€
- Escalope de volaille
à la normande.....15,50€

Assiette de garniture au choix : Pommes rissolées, salade, frites...4,50€
Sauce au choix : Poivre, échalotes, normande, moutarde à l'ancienne.



Le Rouge

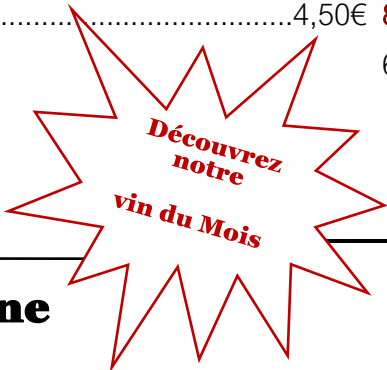
				
AOC Brouilly – Mise en bouteille au Clos Bourguignon – Genin Dufaître.....	4,70€	8,30€	16,70€	25,00€
AOP Luberon – M. Chapoutier – La Ciboise.....	5,40€	9,70€	19,30€	29,00€
AOP Côtes du Rhône – M. Chapoutier-Belleruche.....	5,80€	10,30€	20,70€	31,00€
AOC Val de Loire, Chinon – Amaranthe.....	6,00€	10,70€	21,30€	32,00€
AOC Coteaux Bourguignons – Trenel.....	4,90€	8,70€	17,30€	26,00€
AOC Côtes du Roussillon Villages – M. Chapoutier - Bila-Haut.....	5,40€	9,70€	19,30€	29,00€
VDF Pinot Noir – SORBE – Pinot Noir, La Bacchusate.....	5,80€	10,30€	20,70€	31,00€
AOC Bordeaux – Château La Petite Echoppe.....	4,50€	8,00€	16,00€	24,00€
Grand verre de Bordeaux Happy Hours		6,00€		

Le Blanc

IGP Côtes de Gascogne, Doux – Domaine Brumont - Gros Manseng.....	5,60€	10,00€	20,00€	30,00€
AOC Bourgogne Aligoté.....	5,20€	9,30€	18,70€	28,00€
AOC Chablis – La Chablisienne.....	7,70€	13,70€	27,30€	41,00€
AOC Macon villages.....	7,30€	13,00€	26,00€	39,00€
AOC Pouilly Fumé – Domaine Champeau.....	6,20€	11,00€	22,00€	33,00€
IGP Cévennes, Chardonnay – Salle de Gour.....	4,90€	8,70€	17,30€	26,00€
VDF Sauvignon – Comme un Dimanche.....	4,50€	8,00€	16,00€	24,00€
Grand verre de Sauvignon Happy Hours		6,00€		

Le Rosé

IGP Cévennes, Gris – Salle d.....	5,20€	9,30€	18,70€	28,00€
AOP Côtes de Provence – tout simplement, Château Rasque.....	6,20€	11,00€	22,00€	33,00€
IGP VAR - Rosé	4,50€	8,00€	16,00€	24,00€
Grand verre de Rosé Happy Hours		6,00€		



Les Digestifs
Les Liqueurs 4cL

Vielle prune de Souillac.....	12,00€
Eau de vie.....	11,00€
poire, mirabelle, framboise	
Cognac.....	11,00€
Armagnac.....	11,00€
Calvados.....	11,00€
Marc de Bourgogne.....	11,00€
Grand Marnier.....	10,00€
Cointreau.....	10,00€
Mandarine Napoléon.....	10,00€
Get 27, Pastille Menthe.....	10,00€
Baileys.....	10,00€
Rhum Don Papa.....	12,00€

Notre Sélection

AOC Saint Emilion Grand cru.....	49,00€
AOC Saint Estèphe.....	49,00€
AOP Crozes Hermitage.....	38,00€
AOC Saint Joseph.....	40,00€
AOC Morgon.....	35,00€
AOC Margaux.....	45,00€

Le crémeux de Bourgogne

Coupe de Champagne (12cL).....	11,80€
Coupe Happy Hours (12cL).....	9,00€
La bouteille (75cL).....	65,00€

Les boissons chaudes

Café ou Décaféiné.....	2,50€	Capuccino.....	5,20€
Double café.....	4,90€	Thé ou Infusion.....	4,80€
Café allongé ou noisette.....	2,50€	Café Américain.....	5,20€
Café crème.....	4,80€	Verre de Lait.....	4,20€
Café ou Chocolat viennois.....	4,90€	Chocolat chaud.....	4,80€

Les Glaces

Coupe de glace, 2 boules au choix.....	6,00€
Glaces : Vanille, chocolat, café	
Sorbet : Poire, fraise, citron vert	
Dame Blanche.....	8,50€
2 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée	
Café ou Chocolat liegois.....	8,50€
2 boules chocolat, chocolat chaud, crème fouettée	
2 boules café, expresso, crème fouettée	
Colonel : 2 boules glace citron vert, vodka.....	9,90€
Supplément crème fouettée ou chocolat chaud.....	1,50€

Les Fromages

Brie de Meaux, Cantal, Bleu d’Auvergne, Fleur du Larzac (Brebis)	
La part.....	6,00€
Assortiment de fromages... 4 pièces	16,50€

Les Improbables

Grog.....	8,50€
Vin Chaud.....	7,50€

Les Desserts

Mousse au chocolat.....	5,70€
Crème brûlée.....	6,80€
Crème caramel.....	5,50€
Tarte du jour.....	voir ardoise
Baba* au rhum.....	8,50€
Profiteroles faites maison, glace vanille artisanal, chocolat chaud, crème fouettée.....	9,90€
Café gourmand.....	8,50€
Irish coffee.....	9,50€

