

Menu Régional

Gâteau de foie de volaille à l'ancienne au coulis d'écrevisses

ou Salade de Thorey :

(salade, crudités, croustillant de Saint-Marcelin, jambon cru)

ou Flan d'écrevisse sauce crème ciboulette

ou Escargots de Bourgogne les (6)

ou Terrine de campagne et son cœur de râble de lapin aux pruneaux mariné
au Cognac

Et

Cocotte feuilletée de filet de poulet et sa sauce aux champignons et morilles,
gratin de pomme de terre

ou Quenelle de brochet gratinée à la crème d'écrevisse , riz safrané

ou Jarreton de porc braisé au four, sauce vigneronne aux lardons et
champignons, gratin de pomme de terre

ou Cuisses de grenouilles beurre persillade, frites

ou Cuisses de grenouilles à la crème persillé, frites

ou Filet de sandre rôti, beurre meunière citronné, riz safrané

ou Friture d'ablette, frites

Ou Gratin de cannellonis aux grenouilles désossées et queues d'écrevisses

Fromage ou dessert au choix : 34 €

Fromage et dessert au choix : 37 €

Prix net, service compris

hors boissons

La carte

Entrées :

Gâteau de foie de volaille à l'ancienne au coulis d'écrevisses 12€

ou Salade de Thorey :

(salade, crudités, croustillant de Saint-Marcelin, jambon cru) 13€

ou Flan d'écrevisse sauce crème ciboulette 13€

ou Escargots de Bourgogne les (6) 8€ ou les (12) 14€

ou Terrine de campagne et son cœur de râble de lapin aux pruneaux mariné au Cognac 14€

Plats :

Cocotte feuilletée de filet de poulet et sa sauce aux champignons et morilles, gratin de pomme de terre 19€

ou Quenelle de brochet gratinée à la crème d'écrevisse, riz safrané 18€

ou Jarreton de porc braisé au four, sauce vigneronne aux lardons et champignons, gratin de pomme de terre 18€

ou Cuisses de grenouilles beurre persillade, frites 20€

ou Cuisses de grenouilles à la crème persillé, frites 21€

ou Filet de sandre rôti, beurre meunière citronné, riz safrané 19€

ou Friture d'ablette, frites 18€

Ou Gratin de cannellonis aux grenouilles désossées et queues d'écrevisses 18€

Menu enfant 12,90€ :

sirop à l'eau ou diabolo

nuggets de poulet (5) ou fish and chips de poisson frites

glace enfant ou compote à boire

prix net , service compris , hors boissons

Desserts

Nos coupes de glace « sans alcool » 8€

Coupe Thorey:

1 boule vanille, 1 boule caramel, sauce chocolat, kinder bueno, crème fouettée

Coupe Dame-blanche :

2 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée

Coupe Amarena :

2 boules vanille, cerises amarena, crème fouettée

Coupe Tagada :

1 boule vanille, 1 boule fraise, coulis de framboise, fraise tagada, crème fouettée

Coupe Ardèchoise :

2 boules vanille, crème de marron, crème fouettée

Nos coupes de glace «avec alcool *» 8,50€

Coupe Colonel :

2 boules citron, vodka

Coupe Bourguignonne :

2 boules cassis, petit raisin mariné au Marc de Bourgogne

Nos desserts : 8€

Crème brûlée à la vanille

Petit crèmeux à la praline

Fondant au chocolat, coulis de framboise

Grosse profiterole à la vanille, sauce chocolat et crème fouettée

Nos Fromages

Assiette de 3 fromages 5€

Fromage blanc crème 3,50€

Carte des vins

Vins de table (pichet ou verre)

Blanc : Bourgogne: Mâcon - Azé aoc	12cl : 5€	25cl : 7,50€	50cl : 15€
Rouge :Beaujolais : Côtes du Rhône aoc	12cl : 5€	25cl : 7,50€	50cl: 15€
Rosé : Provence : Saint-Tropez igp	12cl : 5€	25cl : 7,50€	50cl : 15€

Nos bouteilles :

Vins blancs 75cl :

Bourgogne :

Saint-Véran (domaine paradis) aoc 28€

Viré-Clessé (cave de viré) aoc 29€

Montagny 1er cru (vignerons de Buxy) aoc 32€

Rully (domaine Dury) aoc 33€

Givry 1er cru (famille Masse) aoc 36€

Mercurey (domaine Four Bassot) aoc 37€

Pouilly-Fuissé (château Vitallis) aoc 38€

Vins blancs 37,5cl :

Bourgogne :

½ Saint-Véran (domaine paradis) aoc 18€

½ Viré-Clessé (cave de Viré) aoc 19€

Vins rosés 75cl :

Provence :

Gourmandise (vignerons de Saint-Tropez) igp 24€

Limbert (côtes de Provence) aop 26€

Vins rosés 37,5cl :

Provence :

Limbert (côtes de Provence) aop 17€

Vins rouges 75cl :

Beaujolais :

Morgon (domaine Gaget) aop 27€

Brouilly (Château de Pierreux) aoc 29€

Bourgogne :

Mercurey (domaine Four Basso) aoc 34€

Givry 1er cru (domaine Steinmaier) aoc 36€

Auxey-Duresse (domaine Diconne) aoc 38€

Vins rouges 37,5cl :

Beaujolais :

Morgon (domaine Gaget) aop 19€

Les bulles 75cl :

Crémant de Bourgogne (famille Guy) aoc 27€

Champagne (famille guy) aoc 39€

Apéritifs

Petite friture d'ablette 14€

Petit pot de tranches de saucisson 6€

Boissons « avec alcool » :

Suggestion de la maison : (Crémant de Bourgogne et crème de framboise) 10cl : 6€

Coupe de crémant de Bourgogne 10cl : 5,50€

Vin blanc «Mâcon-Azé »aoc (crème de cassis , fraise , framboise , mûr, pêche)10cl : 4€

Martini blanc 4cl : 4€

Porto rouge 4 cl : 4€

Ricard (pastis de Marseille) 2cl : 4€

Suze 4cl : 4€

Whisky (clan campbell) 4cl : 6€

Whisky-coca (clan campbell) 8cl : 8€

Nos Bières

Bière blonde pression (kronenbourg) 25cl : 4€ / 50cl: 7,50€

Bière blonde pression (sirop ou Monaco ou panache) 25 cl :4,50€ / 50cl : 8,50€

Bière bouteille (desperados) 33cl : 6,50€

Bière bouteille (chouffe brune) 33cl : 6,50€

Boissons « sans alcool »

Jus de fruit (orange, pomme, ananas, abricot) 25cl : 3,50€

Coca-cola, coca-cola 0, perrier 33cl : 4€

Orangina, ice-tea 25cl : 3,50€

Diabolo , sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise, citron, pêche) 15cl : 2,50€

Les eaux

Eau minérale: 1L 5€ ½ L 3,50€

Eau gazeuse : 1L 5€ ½ L 3,50€

Digestifs

Calvados, Marc de Bourgogne, cognac 4cl : 7€

Le chaud

Café /déca / thé : 2,40€

prix net et service compris

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé