



Restaurant, Bar, Traiteur, Epicerie



Chef de cuisine



MOILLE Christophe

Cuisine traditionnelle à base de produit frais

MOILLE Christophe, traiteur sera ravi de mettre à votre service son expérience et son savoir-faire pour vous proposer une prestation sur mesure, à la hauteur de vos attentes en cette journée si importante.

Mariage, Anniversaire, Cousinade, Baptême.....



BON APPETIT





Carte des vins

Pot Lyonnais.....	25cl 5,00€
Pot Lyonnais.....	46CL 8,50€

Cote du Rhône rouge

Gigondas 75cl.....	27,00€
Crozet Hermitage 75CL	29,80€
Saint Joseph 75CL.....	33,90€

Bourgogne rouge

Bourgogne pinot noir 75cl.....	25,90€
Macon les épillets 75CL	16,90€
Mercurey Bressand 75CL.....	54,00€

Cote Roannaise

CÔTE ROANNAISE ROUGE DEVAUX 75CL.....	15,50€
CÔTE ROANNAISE ROSÉ DEVAUX 75CL	15,50€

Bordeaux

Château Bouteilley 75CL.....	29,00€
Château Le Manoir 75CL	45,00€

Vins blanc

Bourgogne Aligoté 75CL.....	19,50€
Saint Véran 75CL	32,00€
Maison Almeras 2023 75CL.....	19,50€

Beaujolais

Selon producteur du moment.....	21,00€
---------------------------------	--------

Rosée

Bailli de provence.....	19,50€
Cabernet d'anjou.....	21,50€

NOS PÉTILLANT

Champagne.....	45,00€
----------------	--------



Sans alcool

Coca cola 33cl.....	3,00€
Orangina 25cl.....	2,70€
Ice tea 25cl.....	2,70€
Jus de fruit 25cl.....	2,70€
Grand sirop à l'eau.....	1,60€
Diabolo.....	1,60€
Perrier 33cl.....	1,60€

Bières

Bière pression 25cl.....	2,60€
Bière pression 50cl.....	5,00€
Picon bière 50cl.....	5,20€
Picon bière.....	2,80€
Bière blanche.....	3,50€
Bière sans alcool.....	3,50€

Eaux

San pellegrino 1L.....	5,00€
San pellegrino 0,50cl.....	3,00€
Vittel 1L.....	5,00€
Vittel 0,50cl.....	2,50€

Apéritifs

Ricard 2cl.....	2,00€
Pastis 2cl.....	2,00€
Berger blanc 2cl.....	2,00€
Captain Morgan 4cl.....	4,00€
Whisky 4cl.....	5,00€
Baby 2cl.....	2,60€
Martini 4cl.....	2,60€
Vodka 4cl.....	4,00€
Suze 4cl.....	2,60€
Porto rouge 4cl.....	2,60€
Kir 12cl.....	2,70€
Kir maison.....	3,30€
Pot de kir.....	9,50€

Digestifs

Get27 4cl.....	3,50€
Poire Williams 4cl.....	3,30€
Cognac 4cl.....	3,50€
Marc de bourgogne 4cl.....	3,50€
Baileys 4cl.....	3,50€
Chartreuse 4cl.....	3,50€
Digestif du moment 4cl.....	3,50€

Boissons chaudes

Café.....	1,40€
Décaféiné.....	1,50€
Double expresso.....	2,80€
Cappucino.....	4,00€
Thé, Infusion, Chocolat chaud.....	2,00€
Irish Coffee.....	6,00€



Nos salades & entrées froides

Salade Beaujolaise (salade,croutons,lardons,œuf dur)	11.00€
Salade de chèvre chaud	12.40€
Salade de groins de cochon aux queue d'écrevisse	14.50€
Salade du chef (salade, oreilles et pied de cochon)	11,80€
Salade de grand mère (salade, tomate, crête de coq persillé et os a moelle	14,50€
Salade de pieds de porc, vinaigrette aux echalottes	13,00€
Salade fermière (salade,tomate, foie de volailles	12,50€
Salade périgourdine (salade,tomates,gésiers,magret fumé maison et foie gras poêlé	16,50€
Salade de camembert rôtis et son jambon cru	15,50€
Terrine de campagne maison et compotée d'oignons au vin rouge	11,50€

Nos planches

Planche de saumon fumé maison et ses toasts grillés.....	13,50€
Planche de charcuterie du chef.....	14,00€
Planche de la cazotte (os a moelle rôti au gros sel de Guérande ,pain grillé).....	8,00€

Entrées chaudes

Quenelle de grenouille à la crème d'ail.....	15,00€
Quenelle de brochet sauce nantua.....	13,00€
Soupe à l'oignon façon beaujolaise.....	8,00€
(escargots au beurre persillé.....	8,50€
12 escargots au beurre persillé.....	14,50€
La croute aux morilles,sauce aux morilles liée au vin jaune et sa tranche de pain grillée.....	15,00€



Botasse et mer

Poêlée de grenouille comme en Dombes.....	19,00€
Gamabas aux Banyuls.....	24,00€
Spaghettis de la mer.....	18,50€

Nos plats chauds

Blanquette de veau à l'ancienne.....	15,50€
Civet de joue de porc façon mon père.....	14,50€
Jarret de porc confit au four.....	19,00€
Coq au vin au beaujolais de ma mère.....	19,80€
Escalope de poulet à la cancoillote.....	14,10€
Pieds de cochon à l'ancienne.....	19,00€
Ris de veau aux morilles.....	19,80€
Andouillette de veau pané de Braillon à la Beaujolaise.....	23,00€
Tablier de sapeur sauce gribiche.....	15,00€
Gratin d'andouillette au chèvre de pays.....	18,00€
Tête de veau et ses légumes sauce gribiche.....	13,50€

Nouveautés que le chef vous propose

Grenouillette (andouillette et grenouille à la persillade et crème.....	24,00€
La grande croute aux morilles sauce aux morilles. liée au vin jaune et sa tranche de pain grillé.....	18,50€



Un accompagnement au choix dans votre plat

Légumes du jour
Gratin Dauphinois de famille
Pomme vapeur cervelle de canut
Frites

Assiette 1 accompagnement au choix.....3,50€

Notre coin du boucher

Entrecote charollaise 350g.....24,00€
Bavette 180g.....19,00€
1/2 Filet de magret de canard grillé.....22,00€
Tartare de boeuf préparé façon du chef 200g.....18,00€
Burger de la Cazotte (steaks hachés maison, bacon, fromage,oignons fris,tomate).....19,00€
Burger du chef (steak, fromage,tomate,foie gras frais et bacon).....21,00€

CHOIX DE VOTRE SAUCE POUR ACCOMPAGNER VOTRE VIANDE

Poivre
Echalotte
Roquefort
Bourguignone



MENU DU JOUR 15,50€

(LES MÏDÏS UNÏQUEMENT DU LUNDÏ AU VENDREDÏ HORS JOUR FËRIËS

Entrée du jour



Plat du jour



Fromage blanc

ou

Dessert



1/4 de vin par personne

MENU ENFANT 10€

Saucisson sec



steak haché frais, frites

ou

saucisses frites



Boule de glace surprise !





Menu cochonaille

Salade beaujolaise

ou

Soupe a l'oignon façon
Beaujolaise

ou

Terrine de campagne maison

Tablier de sapeur sauce gribiche

Ou

Civet de joue de porc façon de
mon père

Ou

Tartare de boeuf du chef

Ou

Jarret de porc confit au four
Ou

Blanquette de veau a l'ancienne

Fromage

Ou

Dessert au choix
(2€ SUP POUR COUPE ALCOOL)

25€ tva et service inclus

Menu du chef

Salade de groins de cochon aux écrevisse

Ou

6 escargots au beurre persillé

Ou

Salade du chef (salade, oreille de cochon, pied
de cochon)

Ou

Salade de chèvre chaud

Ou

Quenelle de brochet sauce Nantua

Tête de veau au petits légumes et sauce
gribiche

Ou

Bavette

Ou

Burger Cazotte

Ou

Andouillette de veau pané

Ou

*Escalope de poulet à la cancoillotte

Ou

Pied de cochons à l'ancienne

Fromage

Dessert

supplément 2€ pour coupe alcool

33€ TVA et service inclus



Menu des Dombes

Planche de jambon cru et
pain grillé

Ou

Planche de saumon fumé
maison

Ou

Petite croute aux morilles

Poêlée de grenouilles
comme en Dombes
(persillée)

Accompagnement au
choix

Fromage

Dessert au choix

(2€ supplémentaire pour
coupe alcool)

35€ Tva et service inclus

Menu de la Cazotte

Salade périgourdine (salade ,tomates
,gésiers, magret fumé maison et foie
gras poêlé)

Ou

Salade de camembert rôtis et son
jambon cru

Ou

12 escargots au beurre persillé

Ou

Planche de charcuterie du chef

Ou

Salade de grand-mère (salade,
tomate, crête de coq à la persillade et
os à moëlle)

Ris de veau aux morilles

Ou

Gambas au Banyuls

Ou

Entrecôte Charollaise

Ou

Coq au vin façon grand-mère

Ou

Grenouillette

Fromage

Dessert au choix

Supplément de 2€ pour coupe alcool

39 € Tva et service inclus