

# Carte

## Entrée

<b>Salade Beaujolaise</b> (salade verte, œuf poché, croûtons, lardons, tomates cerise)	10 €
<b>Salade Fermière</b> (salade verte et toast au fromage de chèvre d'Avenas chaud)	11 €
<b>Salade Gourmande</b> (salade verte, foie de volaille poêlés, œuf poché, saumon fumé, jambon cru, foie gras maison)	16 €
<b>Salade de noix de St Jacques</b> (salade verte avec Noix de St Jacques rissolées au vinaigre de vin)	18 €
<b>Terrine de campagne maison</b>	9 €
<b>Tartare de saumon</b>	10 €
<b>Assiette de saumon fumé</b>	12 €
<b>Tarte paysanne</b> (accompagnée de salade verte)	12 €

## Poisson

<b>Poisson du jour selon arrivage</b> (sauce à la crème et petits légumes)	14 €
<b>Noix de St Jacques en nage</b> (sauce à la crème)	25 €

## Plat Chaud

<b>Omelette nature</b> (accompagnée de salade verte)	7 €
<b>Omelette paysanne</b> (lardon, persillade, pommes de terre sautées) accompagnée de salade verte	9 €
<b>Quenelle traditionnelle</b> (sauce crème champignon ou sauce langoustine)	14 €
<b>Andouillette rôtie</b> (accompagnée de champignons) garniture au choix	14 €
<b>Andouillette Mâconnaise</b> (sauce crème moutardé à l'ancienne) garniture au choix	15 €
<b>Entrecôte</b> (sauce chiroublonne/Maitre d'Hôtel/crème champignon) garniture au choix	17 €
<b>Tartare de Bœuf</b>	18 €
<b>Coq au vin</b> (sauce Chiroublonne) garniture au choix	18 €
<b>Volaille fermière aux morilles</b> (garniture au choix)	22 €
<b>Filet de Bœuf</b> (sauce chiroublonne/maitre d'Hôtel/crème champignon) garniture au choix	25 €

## Fromage et Dessert

<b>Fromage blanc</b> (nature/crème fraîche/coulis/herbes)	4 €
<b>Fromage sec</b>	5 €
<b>Pâtisserie maison</b> (au choix)	5 €
<b>Café/Thé gourmand</b>	8 €

Supplément : 3 €

**Brasserie Caladoise**