



Côte Saône
bar-brasserie

La CARTE

SALADES

- **Chèvre chaud** _____ 13€
Salade verte, tomates, jambon cru, 3 toasts de chèvre chauds, emmental cubes
- **Estivale** _____ 14,50€
Salade verte, tomates, œuf dur, jambon blanc, jambon cru, melon, emmental cube, 1 toast de chèvre chaud
- **César** _____ 14,50€
Salade Romaine, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons aillés, œufs dur, poulet pané, lardons, sauce césar
- **Italienne** _____ 15€
Tortis à la crème de poivrons, crème de Balsamique, tomate cœur de bœuf, Basilic, Burrata, melon, jambon cru
- **Gourmande** _____ 18€
Salade verte, tomates, jambon cru, foie gras «cuit maison», abricots secs, Toasts chutney de mangue
- **Assiette de foie gras** « Cuit Maison » 2 tranches, toasts et chutney de mangue _____ 19€

TARTARES

- **Bœuf (coupé au couteau)** avec salade verte, frites et sauce tartare « Maison » _____ 15€
- **Saumon** citron, aneth, ciboulette, huile de noisette, confiture de yuzu, crème épaisse _____ 15,50€
Salade verte et frites «Maison»

PLATS

- **Croque Monsieur « Traditionnel »** Béchamel, jambon blanc, comté _____ 13€
salade verte et frites « Maison »
- **Fish and Chips** Cabillaud pané, citron, crème ciboulette _____ 14€
salade verte et frites « Maison »
- **Cuisse de canard confite** _____ 14€
Garniture au choix
- **Camembert pané** _____ 15€
1 camembert entier pané au four, salade verte et frites « Maison »
- **Camembert pané et sa charcuterie** salade verte et frites « Maison » _____ 16,50€
- **Cheeseburger** **sauf le mardi** _____ 15€
Pain burger, steak haché 180gr, bacon, oignons, cheddar, tomate, cornichon, sauce du Chef, Salade verte et frites « Maison »
- **Pavé de Rumsteak 180gr** Garniture au choix _____ 15€

Garnitures : Frites maison, linguines/riz, haricots verts, tomates Provençale, salade verte

FROMAGES

- Fromage blanc _____ 5€
 - Fromage blanc et crème _____ 5,50€
 - Assiette de fromages _____ 6€
- Comté, camembert et chèvre frais

DESSERTS

- Café + Cake au chocolat « Maison » _____ 4,00
- Café + Mars glacé _____ 4€
- Gaufre de Liège _____ 6€
- Tarte aux pommes « Maison » et glace vanille _____ 6€
- Coupe de framboises fraîches _____ 6€
- Tiramisu Palet Breton / framboises / copeaux de chocolat « Maison » _____ 6€
- Mousse au chocolat « Maison » _____ 6€
- Fondant au chocolat, glace vanille _____ 6€
- Glaces 1 boule 2.50€ / 2 boules 4.50€ / 3 boules 6.00€
Supplement chantilly / Nutella _____ 0.50€

- Parfums**
- Citron vert
 - Vanille
 - Café
 - Rhum Raisin
 - Framboise
 - Chocolat
 - Menthe chocolat
 - Caramel beurre salé

MENU ENFANT

1 plat, 1 boisson,
1 boule de glace
ou un cake chocolat **9 €**

Steak haché, Nuggets ou Poisson pané
et garniture au choix

CÔTÉ VINS

ROSE

- Côte de Provence, St Tropez _____

Verre 25 cl 50 cl Bouteille

3,80 7,60 15,20 22,00

BLANCS

- Bourgogne Aligoté - Valentin Vignot _____
- Chardonnay St Marie la Blanche _____
- Mâcon Milly Lamartine - Alexis Pollier _____
- Saint Véran - Domaine Pollier _____
- Givry - Les Grognots 2021 - Michel Sarrazin _____

3,80 7,60 15,20 22,00

4,00€ 8,00€ 16,00€ 23,00€
4,00€ 8,00€ 16,00€ 23,00€
4,50€ 9,00€ 18,00€ 26,00€
6,00€ 12,00€ 24,00€ 35,00€
5,50€ 11,00€ 22,00€ 32,00€

ROUGES

- Côte du Rhône « 0 Font » Domaine les deux Cols _____
- Bourgogne Pinot noir « Sélection » Lyonel Leconte _____
- Pic st Loup 2021 « Réserve les Almades » _____
- Givry « La Cadole » Michel Sarrazin _____

4,50€ 9,00€ 18,00€ 26,00€
4,80€ 9,60€ 19,20€ 27,00€
5,00€ 10,00€ 20,00€ 28,00€
6,00€ 12,00€ 24,00€ 35,00€

BULES / BOURGOGNE

- Crémant de Bourgogne Christian Vignot _____ 5,00€
- Crémant Rosé Lyonel Leconte _____ 5,50€
- Champagne Bauser _____

30,00€
34,00€
55,00€

POUR LES GROUPES
VOUS POUVEZ PRIVATISER
L'ETABLISSEMENT 30 PERS. MIN

N'HESITEZ PAS À NOUS DEMANDER LES MILLESIMES