

BIENVENUE

AU RESTAURANT

LE BORD DE SAÔNE

BON APPÉTIT



CARTE BOISSONS

SOFT

Coca Cola (original/zéro) (33cl). 3.00€
Orangina (33cl)..... 3.00€
Perrier (33cl)..... 3.00€
Schweppes/agrumes (33cl)..... 3.00€
Fuzetea (33cl)..... 3.00€
Sirop (25cl)..... 2.00€
(fraise/pêche/citron/anis/menthe
/grenadine/orgeat/banane/caramal)

Diabolo (25cl)..... 2.50€
Limonade (25cl)..... 3.00€
Vittel (0.50cl) 2.50€
San Pellegrino (1l)..... 3.50€
Jus de fruit (25cl)..... 3.00€
(orange/pomme/tomate)

BOISSON CHAUDE

Café expresso..... 1.40€
Double expresso..... 2.20€
Café allongé..... 1.50€
Café noisette..... 1.60€
Cappuccino 3.50€
Thé / infusion 3.00€
Chocolat 3.00€



BIÈRE

Jupiler pression (25cl)..... 3.00€
Jupiler pression (50cl)..... 5.80€
Leffe pression (25cl) 3.50€
Leffe pression (50cl) 6.80€
Leffe Ruby (33cl)..... 3.50€
Hoegaarden blanche (33cl) .. 3.50€
Cuvé des troll (33cl) 3.50€
Monaco (25cl) 3.50€
Tango (25cl) 3.20€
Panaché(25cl) 3.20€
Picon 0.50€

APÉRITIF/DIGESTIF

kir (16cl)..... 4.50€
Gin tonic (16cl)..... 6.00€
Suze (6cl)..... 3.40€
Jet 27 ou 31 (4cl).... 3.50€
Jack Daniel (4cl)..... 5.00€
Martini blanc(6cl)... 3.60€
Saint james (3cl)..... 4.50€
Jägermeister(1cl) ... 4.50€

Don papa (3cl)..... 6.00€
Ballontimes (4cl).. 5.00€
Clan Cambel(4cl).. 5.00€
Armagnac (4cl)..... 5.00€
Cognac (4cl)..... 8.00€
Amaretto (4cl).....4.50€
Porto (6cl) 3.00€
Baileys (4cl) 4.50€

Pacto navio (33cl).... 3.00€
Vodka (4cl) 4.50€
Ricard (3cl) 2.60€
Captaine Morgan(4cl)5.00€
Poire..... 6.00€
Curçao bleu(4cl)..... 3.50€
Cointreau (3cl)4.50€

Vins blanc/rouge/rosé au verre 3.50€
Vins blanc/rouge/rosé au pichet 6.00€

CARTE DES VINS

Rouge

Morgon	25.00 € / 5.80 €
Givry	27.50 €
Rully	33.00 €

Blanc

Aligoté	16.00 € / 4.00 €
Saint Véran	24.50 € / 5.40 €
Mercurey	29.00 €

Champagne

Cheurlin Noëllat brut rosé	30.00 €
Cheurlin Noëllat brut carte d'Or	31.00 €
Cheurlin Noëllat cuvée Privilège	38.00 €

Vin sélection Cave de Saint Chinian

L'excellence de Saint Laurant	20.00€
Blanc/Rouge/Rosé	
Le secret des Capitelles	24.00 €
Blanc/Rouge/Rosé	



Menu

Sur la braise

BURGER

- CLASSIQUE OU BARBECUE 14.50 €
- DOUBLE CLASSIQUE OU BARBECUE .. 16.50 €
- EPOISSES 16.00 €
- DOUBLE EPOISSES 18.50 €

PIÈCE DE VIANDE

- BAVETTE 15.50 €
- ENTRECOTE 19.90 €
- MAGRET DE CANARD .. 19.90 €

SAUCES

- POIVRE 1.00 €
- BÉRNAISE .. 1.00 €
- EPOISSES 2.00 €

OMELETTE

- NATURE 9.50 €

SUPPLÉMENTS

- FROMAGE .. 1.00 €
- JAMBON .. 1.00 €
- CHAMPIGNON ... 0.50 €
- LARDONS .. 1.00 €
- OIGNON CONFIT ... 1.00 €

Sur la braise, tous est accompagnés de frites ou-et de salades

SUPPLÉMENTS GARNITURE

- MOYENNE FRITE 3.00 €
- GRANDE FRITE 4.50 €
- SALADE VERTE ET CONDIMENTS 3.00 €



Menu

Le coin Fraicheur

SALADES GOURMANDES

- CHÈVRE CHAUD ET MIEL 12.50 €
- COULOUMIER ET NOIX 12.50 €
- CÉSAR 14.50 €
- FRAICHEUR 10.50 €



BRUSCHETTAS ET CROC MONSIEUR

- CHÈVRE 13.50 €
- EPOISSES 14.50 €
- CROC MONSIEUR 10.00 €



Pour l'aperitif

PLANCHE

- CHARCUTERIE 2 OU 4..... 12.00/21.00 €
- FROMAGE 2 OU 4 14.00/26.00 €
- MIXTE 2 OU 4 18.00/32.00 €



Dessert



3.50 €

Moelleux chocolat
et
crème anglaise



3.50 €

Panna Cotta
fruit
rouge/exotique



4.50 €

Crème brûlée
à l'orange

Café gourmand

6.50 €



Petit moelleux chocolat
et
crème anglaise



Petite Panna Cotta
fruit rouge/exotique



Petite crème brûlée
à l'orange



Petit café

Coupe de glace

PARFUMS

CHOCOLAT	CERISE
VANILLE	NOIX DE COCO
FRAISE	PÊCHE
MENTHE CHOCOLAT	PASSION
CARAMEL BEURRE SALÉ	CASIS
FRAMBOISE	CAFÉ
CITRON	NOUGAT
POMME VERTE	RHUM RAISIN
POIRE	PISTACHE

GARNITURES

CHANTILLY	0.50 €
COULIS DE CHOCOLAT	0,50 €
COULIS DE FRUIT ROUGE	0.50 €
COULIS DE CARAMEL	0.50 €
AMANDES	1.00 €
SPÉCULOS	1.00 €
ORÉO	1.00 €

TAILLES

PETITE COUPE (1 BOULE)	1,50 €
MOYENNE COUPE (2 BOULES)	2.80 €
GRANDE COUPE (3 BOULES)	3,60 €
MASTER COUPE (4 BOULES)	4.40 €





Evènement à prévoir dans votre restaurant

Vous pouvez prévoir plusieurs évènements dans le
restaurant.

REPAS ENTREPRISE

ASSOCIATIONS

ANNIVERSAIRE
(possibilité de faire un gâteau ou de le commander)

RÉUNIONS
(vidéo projecteur mise à dispositions)

AUTRES

Toutes les formules sont possibles et modifiables.
(Aucun frais à prévoir pour la privatisations du
restaurant à partir de 30 personnes, privatisations non
obligatoire)

Carte/menu/apéro dinatoire unique possible et
modifiable à votre guise.