



FORMULE DU MIDI

(Uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf fériés)



Plat au choix dans la formule : 13.90€
+ dessert ou café : 15.90€

Le Petit Pot de Bienvenue
(Fromage Frais à la Persillade)



« Notre fameuse Pièce de Bœuf Frites Maison à Volonté »

Sauce au choix

Les Sauces à Base de Beurre (Spécialité) :
- Au Beurre, Ail, Persil, Citron
- Au Beurre, Moutarde à l'Ancienne, Miel
- Au Beurre, Au Chorizo

Les Sauces Classiques :
- Sauce au Roquefort
- Sauce au Poivre
- Sauce Béarnaise



Tartare de Bœuf et sa Béarnaise Maison

Bœuf bourguignon et ses pommes grenailles

Le Poisson du Jour au Beurre Blanc et ses Légumes de Saison

La Grande Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés

Assiette Végétarienne



Dessert au choix
(Faites votre choix dans la carte des desserts !)

MENU Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT au choix 27.90€
UN PLAT au choix + UN DESSERT au choix 24.90€
UNE ENTRÉE au choix + UN PLAT au choix 24.90€
Menu Enfant (-10 ans) 12.90€

Le Petit Pot de Bienvenue
(Fromage Frais à la Persillade)

ENTRÉES

Rillettes du Mans, Toasts Grillés et Cornichons
Caquelon d'œuf Poché au Foie Gras
Soupe du Moment et sa Douceur
Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés
Cassolette d'escargots aux champignons à la crème d'ail
Foie gras de canard maison, Chutney de figes et pain toasté (supplément 4€)

PLATS

« Notre fameuse Pièce de Bœuf Frites Maison à Volonté »

Sauce au Choix

Les Sauces à Base de Beurre (Spécialité) :
- Au Beurre, Ail, Persil, Citron
- Au Beurre, Moutarde à l'Ancienne, Miel
- Au Beurre, Au Chorizo

Les Sauces Classiques :
- Sauce au Roquefort
- Sauce au Poivre
- Sauce Béarnaise
- Sauce Rossini (supplément +3€)

Tartare de Bœuf et sa Béarnaise Maison

Bœuf bourguignon et ses pommes grenailles

Le Poisson du Jour au Beurre Blanc et ses Légumes de Saison

Noix de Saint-Jacques et sa fondue de poireaux sauce crustacés

La Grande Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés

Assiette Végétarienne



Dessert au choix
(Faites votre choix dans la carte des desserts !)

NOS PRIX SONT NETS TTC, VIANDE BOVINE FRANÇAISE née, élevée et abattue en France

« LES POTS LYONNAIS » 46cl

Rouge : IGP Coteaux de Peyriac 13 €
Rosé : IGP Coteaux de Peyriac 13 €

Blancs (AOC)	75cl	37.5cl	verre 14cl
Muscadet Sèvre/Maine.....	22€	17€	6€
Touraine Sauvignon.....	23€		6€
Jasnnières.....	27€		6€
Coteaux du Layon.....	28€		6€

Rosés (AOC)	75cl	37.5cl	verre 14cl
Bordeaux Rosé.....	21€		6€
Tarant.....	22€		6€
Provence.....	23€	17€	6€
Cabernet d'Anjou.....	23€	17€	6€

Rouge (AOC)	75cl	37.5cl	verre 14cl
Bordeaux.....	22€		6€
Côtes du Rhône.....	23€		6€
Saint Nicolas de Bourgueil.....	27€	18€	6€
Fitou Bio.....	27€		6€
Saumur Champigny Bio.....	28€		6€

Cave Prestige (AOC)	75cl	37.5cl	verre 14cl
Le Vin du Moment.....	33€		8€
Petit Chablis.....	38€		8€
Lalande de Pomerol.....	44€		
Chorey-Les-Beaune.....	48€		

Champagnes (AOC)	75cl	12 cl	75cl
Sélection 75cl.....	55€	La Coupe 12 cl.....	10€
Moët & Chandon 75cl.....			75€

NOS DESSERTS

Assiette de Fromages

Crème Brûlée Vanille

Duo de Mousse au chocolat

Tartelette Pommes Caramel

Brioche Façon Pain Perdu Glace Caramel

Cœur Coulant Chocolat Glace Vanille

Café Gourmand (Supp 3€)

Nos Coupes Glacées

Coupe Liégeoise (café ou chocolat)

Dame Blanche (Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)

Coupe After Eight (Glace Menthe-Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly)

Coupe Colonel

Coupe Sorbet (Glace Citron Vert, Framboise, Mangue)