



## FORMULE DU DÉJEUNER

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



Plat au choix dans la formule : 15.90€  
+ dessert ou café : 17.90€

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

### PLATS

#### « Notre fameuse Pièce de Bœuf Frites Maison à Volonté »

1 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

Pot au Feu de Bœuf

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 ..... 28.90€

UN PLAT au choix + UN DESSERT au choix ..... 25.90€

UNE ENTRÉE au choix + UN PLAT au choix ..... 25.90€

UN PLAT au choix ..... 21.90€

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'Oeuf Poché au Foie Gras

Soupe du moment et sa douceur

Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés

Cassolette d'Escargots, Crème au beurre d'ail

Feuilleté de Fruits de mer, Sauce crustacés

Foie gras de canard maison, Chutney de figues et pain toasté (supplément 4€)

### PLATS

#### « Notre fameuse Pièce de Bœuf Frites Maison à Volonté »

1 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

Pot au Feu de Bœuf

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

La Grande Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés

Camembert rôti aux herbes, Charcuteries, Pommes grenailles, Salade

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 ..... 14€  
Rosé : IGP Coteaux de Peyriac ..... 14€

Blancs (AOC)	75cl	37.5cl	verre 14cl
Muscadet Sèvre/Maine.....	23€	18€	6€
Touraine Sauvignon.....	24€		6€
♥ Jasnieres.....	28€		6€
Coteaux du Layon.....	29€		6€

Rosés (AOC)	75cl	37.5cl	verre 14cl
Bordeaux Rosé.....	22€		6€
Tarani.....	23€		6€
♥ Provence.....	24€	18€	6€
Cabernet d'Anjou.....	24€	18€	6€

Rouge (AOC)	75cl	37.5cl	verre 14cl
Bordeaux.....	23€		6€
Côtes du Rhône.....	24€		6€
Saint Nicolas de Bourgueil.....	28€	18€	6€
♥ Fitou Bio.....	28€		6€
Saumur Champigny Bio.....	29€		6€

♥ Cave Prestige (AOC)	75cl	37.5cl	verre 14cl
♥ Le Vin du Moment.....	34€		8€
Petit Chablis.....	39€		8€
Lalande de Pomerol.....	45€		
Chorey-Les-Beaune.....	49€		

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

### NOS DESSERTS

Assiette de Fromages

Crème Brûlée Vanille

Crumble Poire Glace Chocolat

Tarte Tatin Glace Vanille

Brioche Façon Pain Perdu Glace Caramel

Cœur Coulant Chocolat Glace Vanille

Profiteroles

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)