

LE MIDI

Hors week-ends et jours fériés

FORMULE À 14,50€

Buffet de hors d'œuvre maison

Plat du jour

ou

Steak de Charolais grillé*

ou

Fromage blanc de campagne
et ses pommes en robe des champs

ou

jambon grillé

Tarte ou glace 2 boules

PLAT DU JOUR 9,90€

PLAT DU JOUR + DESSERT 12,60€

BUFFET DE HORS D'ŒUVRE + PLAT DU JOUR 12,60€

LES ENTRÉES

| | |
|--|-------|
| Salade Vosgienne aux lardons | 9,60 |
| Assiette de tomates et mozzarella buffalo (huile d'olive et basilic) | 10,50 |
| Jambon de Parme (18 mois de séche) | 13,40 |
| Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan | 11,90 |
| Foie gras de canard extra (maison) | 16,90 |
| Saumon fumé (maison), oignons et câpres | 15,60 |
| Six escargots en poêlon | 10,50 |

LES VIANDES GRILLÉES

Vianades rouges accompagnées de leur sauce Béarnaise

| | |
|--|-------|
| Brochette de filet de poulet | 12,90 |
| Jambon braisé (chaud) frites | 11,95 |
| Véritables andouillettes de Troyes (2 pièces) frites | 13,95 |
| Entrecôte 280 g env. (viande de filière, sélection bouchère) | 19,50 |
| Filet de bœuf 230 g env. (viande de filière, sélection bouchère) | 22,90 |
| Magret de canard du Périgord | 17,90 |
| Maxi-brochette spéciale (350 g de filet de boeuf) | 31,50 |
| Maxi entrecôte 450 g env.* | 29,50 |

MAXI STEAKS HACHÉS

Maison - 300 g de viande 100% pur boeuf hachée minute

| | |
|--|-------|
| Le Classique (oeuf à cheval) | 14,90 |
| Le Montagnard (raclette fondue) | 15,90 |
| Le Complet (raclette fondue, oignons, lardons et oeuf) | 17,80 |

SAUCES SUR DEMANDE

| | |
|--|------|
| Sauce poivre, roquefort, crème champignons ou échalote | 1,80 |
|--|------|

Le Charolais

RESTAURANT

LES BELLES SALADES

| | |
|--|-------|
| Salade de poulet aux agrumes (blanc de poulet, quartiers de pamplemousse, concombre, haricots verts) | 14,30 |
| Salade César (blanc de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César) | 14,30 |
| Salade Paysanne (saucisse à cuire, lardons, pommes sautées croûtons, oeuf au plat) | 14,30 |
| Salade Italienne (jambon Parme, mozzarella buffalo, tomates séchées, artichauts marinés) | 14,30 |
| Salade aux toasts de chèvre chaud | 14,30 |
| Salade de fruits de mer et saumon fumé | 15,50 |

LES PLATS

| | |
|---|-------|
| Escalope de veau Viennoise | 15,80 |
| Escalope de veau à la crème et aux champignons | 16,90 |
| Escalope de veau Val d'Aosta (escalope panée, jambon parme, mozzarella) | 21,00 |
| Filet de bœuf aux giroles | 25,50 |
| Onglet à l'échalote | 16,80 |
| Filet de bœuf au poivre concassé | 24,20 |
| Rognons de veau au Madère | 18,90 |
| Tête de veau Parisienne (sauce gribiche) | 16,90 |
| Bouchée à la reine, riz (champignons, poulet - quenelles volaille - 2 pièces) | 15,50 |
| Tagliata de filet de bœuf florentine servie tiède (Roquette et copeaux de parmesan) | 23,50 |

| | |
|---|-------|
| Grand carpaccio de boeuf (aux copeaux de parmesan), frites | 16,90 |
| Jambon de Parme au melon (en saison) | 17,50 |
| Assiette gourmande (Foie gras maison, saumon fumé maison, magret fumé maison, mozzarella burrata) | 19,50 |
| Steak Tartare 330g* - frites (haché à la commande, accommodé en cuisine) | 15,80 |
| Tartare de boeuf poêlé 330 g* (juste aller retour) | 16,90 |

LES POISSONS

| | |
|---|-------|
| Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise | 16,50 |
| Filet de sandre poêlé, sauce aux blancs de poireaux | 18,50 |
| Fricassée de gambas à la Provençale | 17,90 |
| Cassolette de Saint-Jacques gratinée | 17,90 |
| Assiette de friture de calamars | 12,30 |

PLANCHES APÉRO

| | | |
|---|-------------------|--------------------|
| La rustique (assortiment de charcuteries et fromages) | Pour 2 pers. 9,70 | Pour 4 pers. 19,40 |
| Fritto misto (onions rings, beignets de mozzarella, calamars, nuggets, sauce tartare) | Pour 2 pers. 9,70 | Pour 4 pers. 19,40 |

MENU ENFANT À 7,50€

(jusqu'à 12 ans)

| | |
|---|--|
| Steak haché ou Jambon ou Nuggets | |
| Frites | |
| 1 boisson (jus de pommes ou jus d'orange ou coca) | |
| Glace 2 boules ou Compote de pommes pocket | |

LES WHISKIES ET BOURBONS

| | |
|---|-------|
| Whisky Clan Campbell «blend» 4 cl | 5,90 |
| Whisky Clan Campbell «blend» 2 cl | 4,40 |
| Whisky Aberlour 10 ans «single malt» 4 cl | 6,80 |
| Whisky Nikka «blend Japon» 4 cl | 7,30 |
| Whisky Rozelieures «single malt graine» 4 cl | 9,40 |
| Whisky Aberlour A'Bunadh «single malt» 61,1% 4 cl | 12,90 |
| Bourbon Jack Daniel's 4 cl | 6,90 |



LES DESSERTS

| | |
|---|------|
| Café gourmand | 5,85 |
| Panna Cotta* (nappage au choix) | 6,50 |
| Le pot de mousse au chocolat noir ⁽¹⁾ | 6,20 |
| Iles flottantes ⁽¹⁾ | 6,80 |
| Tiramisu ⁽¹⁾ | 7,50 |
| Profiteroles ⁽¹⁾ (sauce chocolat chaud) | 8,50 |
| Crème brûlée ⁽¹⁾ | 6,70 |
| Baba au rhum Bouchon | 7,70 |
| Tartelette au citron meringuée | 6,70 |
| Moelleux au chocolat, cœur coulant caramel | 6,80 |
| Carpaccio d'ananas, jus au citron vert et à la vanille ⁽¹⁾ | 8,20 |
| Verrine ananas caramélisée, mascarpone et brisures de palets bretons ⁽¹⁾ | 7,90 |
| Omelette Norvégienne au Grand Marnier | 7,90 |

⁽¹⁾fait maison

LES GLACES

Glaces Sélection CARTE D'OR MIKO

| | |
|---|------|
| Glace ou sorbet 3 boules | 6,30 |
| Glace 3 boules, chantilly | 6,90 |
| Dame Blanche (3 b. vanille, meringue, chocolat chaud) | 7,20 |
| Café ou Chocolat Liégeois | 7,20 |
| Banana Split | 7,20 |
| Coupe Lorraine (3 b. sorbet mirabelle) ⁽¹⁾ mirabelles au sirop, alcool mirabelle | 7,70 |
| Colonel | 7,70 |
| Coupe America (glace vanille à la noix de pécan, noix de pécan, sauce caramel, chantilly) | 8,10 |
| Coupe Pina Colada (glace ananas, glace coco, coulis ananas, brisures de noix de coco, chantilly) | 8,10 |
| L'Alsacienne (glace pistache, sorbet quetsche, quetshe fruit, morceaux de pain d'épices, chantilly) | 8,10 |
| Coupe Grand'Mère (glace vanille, caramel, café, tranches banane, sauce caramel, chantilly) | 7,90 |

LES APÉRITIFS

| | | | |
|--------------------|------|---------------------------|------|
| Ricard - Pastis | 3,85 | BIÈRES PRESSION 25 cl | |
| Martini | 4,90 | Kronenbourg 1664 | 3,95 |
| Porto | 4,95 | Grimbergen | 4,90 |
| Suze | 4,90 | BIÈRES BOUTEILLE 33 cl | |
| Campari | 5,70 | Kronenbourg 1664 | 4,20 |
| Picon Bière | 4,90 | Pietra Rossa | 5,70 |
| Kir | 4,75 | Colomba (blanche) | 5,70 |
| Kir Royal | 7,50 | Pietra (ambrée) | 5,70 |
| Coupe de Champagne | 7,50 | Brooklyn East IPA | 5,70 |
| Aperol Spritz | 7,50 | Desperados | 5,60 |
| Red bull 25 cl | 4,90 | Tourtel Twist citron (0°) | 3,90 |
| Smirnoff Ice | 5,50 | | |

LES BOISSONS

| | | | |
|--------------------|------|-----------------------------|------|
| 1/2 Vittel | 3,70 | Café Lavazza | 2,10 |
| 1/2 San Pellegrino | 3,90 | Café allongé | 2,50 |
| 1 l Vittel | 4,80 | Grand Café | 3,20 |
| 1 l San Pellegrino | 5,20 | Cappuccino | 5,30 |
| Jus de fruit | 3,90 | Thé - Infusion | 3,40 |
| Coca-Cola | 3,90 | Irish Coffee | 7,70 |
| | | Liqueurs 4 cl | 5,60 |
| | | Eaux de vie, Cognac... 4 cl | 6,60 |

LA CAVE

VINS ROUGES

| | | |
|---|-------|---------|
| BORDEAUX | | |
| Château Reglat | 75 cl | 37,5 cl |
| Côtes de Bourg | 19,20 | 12,50 |
| Graves Clos Maléon | 21,00 | |
| St Emilion Château Chapelle de la Trinité | 35,00 | |
| Pomerol | 35,00 | 19,90 |
| St-Estephe Château Beau-Site | 48,00 | |
| Margaux Desmirail | 56,00 | |
| | 65,00 | |

BOURGOGNE

| | | |
|----------------------------------|-------|---------|
| Bourgogne Pinot Noir | 75 cl | 37,5 cl |
| Bourgogne Hautes Côtes de Beaune | 21,50 | 13,90 |
| Mercrey | 33,00 | |
| Santenay Louis Jadot | 29,50 | |
| Auxey-duresses Louis Jadot | 48,00 | |
| Volnay Louis Jadot | 55,00 | |
| | 69,00 | |

ALSACE

| | | |
|------------------|-------|--|
| Pinot noir rouge | 75 cl | |
| | 23,90 | |

LOIRE

| | | |
|----------------------------------|-------|--|
| St Nicolas Bourgueil | 75 cl | |
| Sancerre rouge Saget La Perrière | 19,90 | |
| | 37,00 | |

BEAUJOLAIS

| | | |
|---------------------|-------|---------|
| Beaujolais Villages | 75 cl | 37,5 cl |
| Brouilly | 19,20 | 11,90 |
| | 23,50 | 13,80 |

CÔTES DU RHÔNE

| | | |
|--|-------|---------|
| Comtat | 75 cl | 37,5 cl |
| Guigal | 15,30 | 11,60 |
| Crozes-Hermitages Chapoutier | 21,00 | |
| Côtes du Rhône Saint Joseph Les Fagottes | 38,00 | |
| Côtes Rotie Guigal | 32,00 | |
| | 72,00 | |

ITALIE

| | | |
|-------------------|-------|--|
| Lambrusco Amabile | 75 cl | |
| | 13,90 | |

VINS BLANCS

| | | |
|--------------------------------|-------|---------|
| BOURGOGNE | | |
| Bourgogne Aligoté | 75 cl | 37,5 cl |
| Chablis 1er cru | 18,50 | 12,30 |
| Saint Véran Domaine du Paradis | 49,00 | |
| | 29,00 | |

ALSACE

| | | |
|---------------------|-------|--|
| Riesling Wolfberger | 75 cl | |
| | 19,50 | |

CHAMPAGNE

| | | |
|---------------------|-------|--|
| Sélection Charolais | 75 cl | |
| Moët & Chandon | 41,00 | |
| | 62,00 | |

VINS ROSÉS

| | | |
|------------------|-------|--|
| BORDEAUX | | |
| Château de Teste | 75 cl | |
| | 21,50 | |

CÔTES DU RHÔNE

| | | |
|-------|-------|---------|
| Tavel | 75 cl | 37,5 cl |
| | 23,20 | 14,90 |

ALSACE

| | | |
|-----------------|-------|--|
| Pinot noir rosé | 75 cl | |
| | 23,90 | |

CÔTES DE PROVENCE

| | | |
|--------------------------------------|-------|---------|
| Vin de Provence, sélection Charolais | 75 cl | 37,5 cl |
| Bandol | 16,70 | 11,90 |
| Château de Berne | 29,50 | |
| | 27,90 | |

LES CARAFES

| | | |
|---------------------|-------|-------|
| Rouge - Rosé | 1/4 l | 1/2 l |
| Bordeaux | 3,85 | 7,70 |
| Blanc Edelzwicker | 5,30 | 10,60 |
| Pinot noir d'Alsace | 5,60 | 11,20 |
| | 6,20 | 12,40 |

VINS AU VERRE 12 cl

| | |
|---|------|
| Edelzwicker | 3,90 |
| Chardonnay blanc Jamelles | 4,95 |
| Bourgogne Saint Véran Domaine du Paradis | 5,60 |
| Verre de grains nobles Cadillac (Bordelais) | 6,50 |
| Côtes de Gascogne Moelleux | 5,05 |
| Bandol Rosé | 5,50 |
| Pinot noir d'Alsace | 4,65 |
| Bordeaux Graves Château de Teste | 5,10 |
| Santenay | 6,35 |
| Côtes du Rhône Saint Joseph Les Fagottes | 6,05 |

*VIANDE ORIGINE CHAROLAISE. POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. MANGERBOUGER.FR LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PRÉPARATIONS DISPONIBLE SUR DEMANDE.

TOUS NOS PRIX SONT NETS TTC, EN EUROS, SERVICE COMPRIS. NOS PRODUITS SONT RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉS ET TOUS NOS PLATS SONT CUISINÉS À LA COMMANDE.