

## LE CHAROLLAIS

### • Tapas apéritif à partager •

(Tapas sur pain toasté : foie gras/saumon fumé /jambon sec)  
sticks de mozzarella /oignon ring's

Pour 2 personnes : **5,90 €** | Pour 4 personnes: **8,90 €**

### • Les Entrées **6,95 €** •

Œufs pochés bourguignonne  
Carpaccio de boeuf et son chèvre chaud  
Soupe gratinée à l'oignon

### • Les Planches **9,95 €** •

Planche nordique  
(saumon fumé, crevettes, pousses de salades, sauce au fromage blanc, pain grillé)  
Planche gourmande  
(foie gras cuit en terrine, confiture de figues, pousses de salades, pain grillé) (+2 €)

### • Les Salades •

Entrée **6,95 €** Plat **13,80 €**

Salade Charolaise (salades, lardons, œuf poché, croûtons)  
Salade Océane (salades, saumon fumé, coeur de palmier, tomate, crevettes)  
Salade Caesar (salades, tomates confites, grana padano, aiguillette de poulet croustillant)

### • Les Plats •

Lasagnes végétariennes **12,90 €**  
Andouillette de Troyes sauce moutarde **15,30 €**  
Escalope de volaille viennoise **15,50 €**  
Plancha de saumon sauce oseille **15,95 €**  
St Jacques sur la plancha **21,50 €**

Pour seulement 3 € de plus, obtenez une salade en accompagnement.  
Toutes nos viandes sont servies au choix avec :  
frites, riz paëlla, pomme de terre au four ou poêlé de légumes.  
Et une sauce au choix : moutarde, poivre, roquefort ou béarnaise

### • Le bœuf Charolais •

Hamburger du grill **13,95 €**  
(pain brasserie, steak haché, tomate, fromage, oignon, sauce, cornichon)  
Gourmet burger **16,90 €**  
(Pain brasserie, steak haché, salade, foie gras, oignon, bacon)  
Tartare de bœuf haché minute **15,90 €**  
(ou sur la plancha aller-retour)  
Parfait grillé (feuilleté de viande 170g) **13,90€**  
Pavé de faux filet (200g) **16,90€**  
Belle entrecôte grillée (300g) **21,90€**  
Côte de boeuf ( à partager environ 1,5 kg) **59,50 €**  
Suggestion du moment (voir ardoise) **16,50€**

### • Les Fromages •

Assiette de fromages, salade **6,80 €** | Fromage blanc à la crème **3,40 €**

### • Menu **13,90 €** •

ou (plat +dessert) **11,90 €**  
Hors week-end et jours fériés

Salades au bleu et noix ou Entrée du jour  
Plat du jour ou Pizza au choix ou Lasagnes végétariennes  
ou Steak haché charolais, frites  
Café gourmand ou Dessert du jour

### • Menu du grill **26,50 €** •

ou (entrée + plat / plat + dessert) **21,50 €**

Salade Océane (salades, saumon fumé, coeur de palmier, tomate, crevettes)  
ou Œufs pochés bourguignonne  
ou carpaccio de boeuf et son chèvre chaud

Suggestion du moment (voir ardoise) ou  
Gourmet burger (Pain brasserie, steak haché, salade, foie gras, oignon, bacon)  
ou Plancha de saumon sauce oseille (Légumes au choix)

Assortiment de desserts du moment ou Soufflé au chocolat  
(à commander au début du repas) ou Gaufre

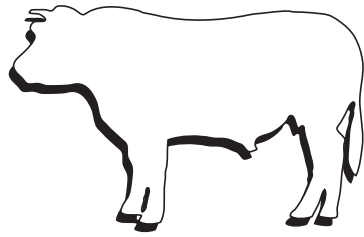
### • Menu enfant **6,50 €** •

(Moins de 12 ans)

Aiguillette de poulet pané ou Steak haché charolais (Légumes au choix)  
ou Petite pizza (tomate, jambon, fromage)  
Dessert du jour ou Glace enfant  
Boisson au choix : cocktail ou Pepsi

### • Pizzas •

	moyenne	grande
Margherita (tomate, fromages)	<b>8,50 €</b>	<b>10,50 €</b>
Napolitaine (tomate, fromage, anchois, olives, câpres)	<b>9,10 €</b>	<b>11,10 €</b>
Calzone (chausson) (tomate, fromage, jambon)	<b>8,90 €</b>	<b>10,90 €</b>
Régina (tomate, fromage, jambon, champignons)	<b>9,00 €</b>	<b>11,00 €</b>
Capriciosa (tomate, fromage, jambon, champignons, artichaut, olives)	<b>9,20 €</b>	<b>11,20 €</b>
Sicilienne (crème, jambon, fromage, oignon)	<b>9,20 €</b>	<b>11,20 €</b>
Végétarienne (ratatouille, artichaut, champignons, olives, brocolis, oignon, poivron, câpres)	<b>9,50 €</b>	<b>11,50 €</b>
Orientale (ratatouille, merguez, œuf)	<b>9,20 €</b>	<b>11,20 €</b>
Pollo (crème moutarde, poulet, oignons, champignons)	<b>9,50 €</b>	<b>11,50 €</b>
Louisiane (sauce barbecue, poulet, champignons, oignon, poivron)	<b>9,50 €</b>	<b>11,50 €</b>
Charollaise (crème, poitrine salée, fromage, parmesan, œuf)	<b>10,50 €</b>	<b>12,50 €</b>
Fruits de mer (tomate, fromage, fruits de mer, olives)	<b>9,50 €</b>	<b>11,50 €</b>
Cinq fromages (crème, fromage, emmental, parmesan, gorgonzola, chèvre)	<b>10,80 €</b>	<b>12,80 €</b>
Saumonella (crème oseille, saumon, saumon fumé, champignons)	<b>11,00 €</b>	<b>13,00 €</b>
Solémio (tomate, jambon, fromage, chorizo, poivron, olives)	<b>10,80 €</b>	<b>12,80 €</b>
Pizzaflette (crème, pomme de terre, reblochon, poitrine salée, oignon)	<b>11,00 €</b>	<b>12,80 €</b>
Texanne (sauce barbecue, égrené de bœuf charolais, fromage, oignon)	<b>11,00 €</b>	<b>13,00 €</b>
Bolognaise (tomate, égrené de bœuf charolais, fromage, oignon)	<b>11,00 €</b>	<b>13,00 €</b>
Royale (tomate, jambon, champignons, artichaut, olives, poivron, oignon, câpres, anchois, fruits de mer, chorizo, fromages)	<b>11,50 €</b>	<b>12,50 €</b>



## LE CHAROLLAIS

### • Desserts 6,80 € •

- Crème brûlée
- Tiramisu au spéculoos
- Profiteroles
- Soufflé au chocolat (*à commander au début du repas*)
- Gaufre  
(*gaufre accompagnée de mousse au chocolat, crème de marrons, chantilly*)
- Assortiment de desserts du moment

Dessert du jour **4,20 €**

Café ou Thé Gourmand **5,50 €**  
(*crème brûlée, mousse au chocolat, tuile aux amandes*)

### • Glaces 6,80€ •

- Coupe Caramélita (*Glace caramel, vanille, sauce caramel, Spéculoos, chantilly*)
- Coupe Marrons (*Glace vanille, crème de marrons, chantilly*)
- Amaréna (*Glace vanille/pistache, griottes, chantilly*)
- Poire Belle-Hélène (*Glace vanille, poire, chantilly, chocolat ou caramel*)
- Pêche Melba (*Glace vanille/fraise, pêche, sauce fraise, chantilly*)
- Banana Split (*Glace vanille/fraise/chocolat, banane, chantilly, chocolat*)
- Banana Grill (*Glace vanille, chantilly, banane chaude caramélisée*)
- Dijonnaise (*Glace cassis, crème de cassis*)
- Colonel (*Glace citron, vodka*)
- Irish Coffee (*Café, whisky, sucre, chantilly*)
- Glace ou Sorbet deux boules **4,40 €**  
(*Vanille, chocolat, fraise, café, cassis, citron, pistache, fruits de la passion, caramel*)

### • Alcools •

- Kir (12cl) **4,10 €**
- Rosé pamplemousse (12cl) **4,10 €**
- Ricard, Pastis (2cl) **4,10 €**
- Martinis (*blanc ou rouge, 7 cl*) **4,10 €**
- Suze, Porto (*blanc ou rouge, 7 cl*) **4,10 €**
- Whisky clan Campbell (4 cl) **6,60 €**
- Whisky Jack Daniel's (4 cl) **6,20 €**
- Whisky Glenmorangie (10 ans) (4 cl) **7,60 €**
- Whisky Lagavulin (16 ans) (4 cl) **9,60 €**
- Cocktail du moment (12 cl) **6,20 €**
- Digestifs **6,20 €**

### • Boissons froides •

- Evian/Badoit  
50 cl **3,80 €** 100 cl **4,80 €**
- Perrier (33 cl) **3,00 €**
- Pepsi, Pepsi light (33 cl) **3,80 €**
- Orangina (25 cl) **3,50 €**
- Jus de fruits (25 cl) **3,40 €**
- Diabolo (25 cl) **2,90 €**
- Ice Tea (25 cl) **3,20 €**

### • Bières •

- Affligem (30cl) **4,10 €**
- Kronenbourg 1664 (25cl) **4,00 €**
- Pelforth brune (33cl) **4,70 €**
- Bière sans alcool (25cl) **3,90 €**
- Pressions (Pelforth)  
15 cl **2,20 €** 25 cl **3,90 €** 50 cl **6,90 €**

### • Boissons chaudes •

- Espresso ou décaféiné **1,95 €**
- Double Espresso ou double décaféiné **3,50 €**
- Thé, infusions **3,50 €**

### • Vins rouges •

	Btll 37,5 cl	Btll 75 cl
Bourgogne Hautes côtes de Nuits (A. Delorme 2015)		<b>27,70 €</b>
Givry (A. Delorme 2014)		<b>36,00 €</b>
Rully (A. Delorme 2015)	<b>18,50 €</b>	<b>33,00 €</b>
Santenay (P. Maufoux 2013)		<b>41,00 €</b>
Volnay (P. Maufoux 2013)		<b>51,00 €</b>
Gevrey Chambertin (Vieilles vignes 2015)		<b>56,00 €</b>
Pommard (P. Maufoux 2013)		<b>66,50 €</b>
Brouilly (G. Chetaille 2015)		<b>17,80 €</b>
Moulin à vent (G. Chetaille 2015)		<b>19,10 €</b>
Côteaux Bourguignons (2014)		<b>18,40 €</b>
Saint Emilion (Château Cadet Piolat 2007)		<b>58,00 €</b>
Mâcon (E. Panay 2015)	<b>9,50 €</b>	<b>14,80 €</b>
Bordeaux Château Haut Lignat (Médaille d'Or 2015)		<b>15,90 €</b>
Côte Rôannaise (2015)	<b>9,90 €</b>	<b>15,50 €</b>
Bordeaux (Château Fontan 2016)		<b>12,90 €</b>
Pauillac (Château Lynch-Moussac 2010 - Grand Cru Classé)		<b>74,00 €</b>
Côtes du Rhône (Bouquet du Comtat 2014)	<b>9,60 €</b>	
Côtes du Rhône (Bouquet du Comtat 2016)		<b>13,50 €</b>
St Joseph (Cuvée Prémices 2015)		<b>31,50 €</b>
Fin de cave ( <i>voir ardoise</i> )		<b>12,50 €</b>

### • Vins blancs •

	Btll 37,5 cl	Btll 75 cl
Côtes du Rhône (Domaine de l'Espéran 2016)		<b>14,00 €</b>
Bourgogne Chardonnay (A. Delorme 2016)		<b>21,30 €</b>
Rully (André Delorme 2015)		<b>29,90 €</b>
Rully (André Delorme 2014)	<b>16,50 €</b>	
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (2015)		<b>32,00 €</b>
Viré-Clessé (2015)		<b>25,40 €</b>
Pouilly Fuissé (Les Creuzettes 2015)		<b>31,50 €</b>

### • Vins rosés •

	Btll 37,5 cl	Btll 75 cl
Mâcon (E. Panay 2016)	<b>9,50 €</b>	<b>14,80 €</b>
Côtes de Provence		<b>13,50 €</b>

### • Champagnes et crémant •

	Btll 37,5 cl	Btll 75 cl
Jacquart	<b>29,00 €</b>	<b>48,00 €</b>
Jacquart rosé		<b>55,00 €</b>
Piper Heidsieck		<b>72,00 €</b>
Moët Chandon		<b>96,00 €</b>
Crémant de Bourgogne (A. Delorme)		<b>29,00 €</b>

### • Au verre ou en pot •

	Verre	Pot 25 cl	Pot 50 cl
Les vins du moment ( <i>consultez l'ardoise</i> )			
Rouge et rosé	<b>3,00 €</b>	<b>4,80 €</b>	<b>8,50 €</b>
Blanc	<b>4,00 €</b>		