

## LE CHAROLLAIS

### • Tapas apéritif à partager •

Pour 2 personnes **5,90 €**

Pour 4 personnes **8,90 €**

### • Les Entrées •

Œufs croustillants façon meurette **6,90 €**

Carpaccio de bœuf grana padano et pousses de salade **6,50 €**

Soupe du moment **5,90 €**

### • Les Salades •

	Entrée	Plat
Salade Charollaise (salades, lardons, œuf poché, croûtons)	<b>7,60 €</b>	<b>14,90 €</b>
Salade Caesar (salades, tomates confites, grana padano, aiguillette de poulet croustillant)	<b>8,40 €</b>	<b>15,70 €</b>
Salade campagnarde (salades/pomme de terre chaude/fromage tartiflette/jambon cru)	<b>8,40 €</b>	<b>15,70 €</b>

### • Les Plats •

Duo de Lasagnes (bolognaise/florentine) **12,90 €**

Andouillette de Troyes **14,80 €**

Tartare de bœuf haché minute **15,95 €**  
(Le classique : jaune d'œuf/oignon/cornichon  
ou Le César sur la plancha aller-retour)

### • Hamburgers •

Poulet burger **14,95 €**

(pain brasserie, poulet croustillant, tomate, cheddar, salade, oignon, sauce)

Hamburger du grill **15,60 €**

(pain brasserie, steak haché, tomate, salade, cheddar, oignon, sauce, cornichon)

Hamburger tartiflette **15,95 €**

(Pain brasserie, steak haché, salade, fromage, oignon, bacon, cornichon)

### • Plancha •

Les Viandes bovine servies sont exclusivement charolaises

Steak haché à cheval (steak haché, œuf sur le plat) **12,95 €**

Steak haché XXL (2 steaks hachés, bacon, œuf sur le plat) **15,95 €**

Parfait charolais façon Rossini (effeuillé de viande/foie gras) **16,95 €**

Suggestion du Moment (voir ardoise) **17,95 €**

Belle entrecôte **24,90 €**

Plancha de saumon et colin **15,95 €**

Toutes nos plats sont servies avec un accompagnement (pomme de terre au four ou poêlée de légumes ou frites ou riz paella) et une sauce au choix (moutarde, poivre, roquefort ou béarnaise).

Pour seulement 3 € de plus, obtenez une salade en accompagnement.

### • Les Fromages •

Assiette de fromages, salade **6,95 €** | Fromage blanc à la crème **3,10 €**

### • Menu 11,90 € •

(Hors week-end et jours fériés)

Salade d'accueil (fromage, noix ou crevettes, saumon fumé)

Plat du jour ou Pizza moyenne au choix  
ou duo de Lasagnes ou Steak haché charolais  
légumes au choix

Café gourmand

### • Menu à 14,90 € •

Pizza moyenne ou hamburger (légumes au choix)

Café gourmand ou Dessert du jour

+ 1 Boisson (pression 25 cl ou Pepsi ou ½ minérales ou 25 cl de vin)

### • Menu du grill 26,90 € •

(entrée + plat) ou (plat + dessert) **19,50 €**

Œufs croustillants façon meurette

ou Carpaccio de bœuf grana padano et pousses de salade  
ou Salade campagnarde

Suggestion du Moment (voir ardoise)

ou Parfait façon Rossini (feuilleté de viande, foie gras)  
ou Plancha de saumon et colin (Légumes au choix)

Assortiment de Desserts (crème brûlée, crème caramel beurre salée, tiramisu, crumble, glace vanille)  
ou Gaufre accompagnée de crème de marrons, chantilly, mousse au chocolat  
ou Soufflé au grand Marnier (à commander au début du repas)

### • Menu enfant 6,95 € •

(Moins de 12 ans)

Aiguillette de poulet pané ou Steak haché charolais (Légumes au choix)

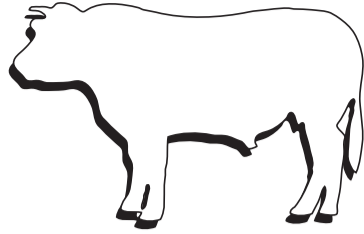
ou Petite pizza (tomate, jambon, fromage)

Glace enfant ou Dessert du jour

Boisson au choix (Orangina ou Pepsi ou Ice tea)

### • Pizzas •

	moyenne	grande
Margherita (tomate, fromages)	<b>8,90 €</b>	<b>10,90 €</b>
Napolitaine (tomate, fromage, anchois, olives, câpres)	<b>9,20 €</b>	<b>11,20 €</b>
Calzone (chausson) (tomate, fromage, épaule)	<b>9,00 €</b>	<b>11,00 €</b>
Régina (tomate, fromage, épaule, champignons)	<b>9,10 €</b>	<b>11,10 €</b>
Capriciosa (tomate, fromage, épaule, champignons, artichauts, olives)	<b>9,30 €</b>	<b>11,30 €</b>
Sicilienne (crème, épaule, fromage, oignon)	<b>9,30 €</b>	<b>11,30 €</b>
Végétarienne (ratatouille, artichaut, champignons, olives, brocolis, oignon, poivron, câpres)	<b>9,60 €</b>	<b>11,60 €</b>
Orientale (ratatouille, merguez, œuf)	<b>9,20 €</b>	<b>11,20 €</b>
Pollo (crème moutarde, poulet, oignons, champignons)	<b>9,60 €</b>	<b>11,60 €</b>
Louisiane (sauce barbecue, poulet, champignons, oignon, poivron)	<b>9,60 €</b>	<b>11,60 €</b>
Fruits de mer (tomate, fromage, fruits de mer, olives)	<b>9,60 €</b>	<b>11,60 €</b>
Charollaise (crème, poitrine salée, fromage, parmesan, œuf)	<b>10,60 €</b>	<b>12,60 €</b>
Cinq fromages (crème, fromage, emmental, parmesan, gorgonzola, chèvre)	<b>11,00 €</b>	<b>13,00 €</b>
Solémio (tomate, épaule, fromage, chorizo, poivron, olives)	<b>12,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
Saumonella (crème oseille, saumon, saumon fumé, champignons)	<b>11,10 €</b>	<b>13,10 €</b>
Pizzaflette (crème, pomme de terre, reblochon, poitrine salée, oignon)	<b>12,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
Texanne (sauce barbecue, égrené de bœuf charolais, fromage, oignon)	<b>12,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
Bolognaise (tomate, égrené de bœuf charolais, fromage, oignon)	<b>12,00 €</b>	<b>14,00 €</b>
Royale (tomate, jambon, champignons, artichaut, olives, poivron, oignon, câpres, anchois, fruits de mer, chorizo, fromages)	<b>12,50 €</b>	<b>14,50 €</b>



## LE CHAROLLAIS

### • Desserts 6,95 € •

- Crème brûlée
- Tiramisu au spéculoos et fruits rouges
- Profiteroles
- Soufflé au grand Marnier à commander au début du repas
- Gaufre accompagné de crème de marrons, chantilly, mousse au chocolat
- Assortiment de desserts  
(crème brûlée, crème caramel beurre salée, tiramisu, crumble, glace vanille)
- Dessert du jour 4,20 €
- Café ou Thé Gourmand 5,90 €  
accompagné crème brûlée, crumble, brownies

### • Glaces 6,95€ •

- 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 4,70 €  
(Vanille, chocolat, fraise, café, cassis, citron, pistache, fruits de la passion, caramel)

### • Alcools •

- Kir ou Rosé pamplemousse (12cl) 4,10 €
- Ricard, Pastis (2cl) 4,10 €
- Martini (blanc ou rouge, 7 cl) 4,30 €
- Suze, Porto (blanc ou rouge, 7 cl) 4,30 €
- Whisky clan Campbell (4 cl) 6,00 €
- Whisky Jack Daniel's (4 cl) 6,60 €
- Whisky Glenfiddich (12 ans) (4 cl) 8,50 €
- Whisky Lagavulin (16 ans) (4 cl) 9,60 €
- Cocktail du moment (12 cl) 6,20 €
- Digestifs 6,20 €

### • Boissons froides •

- |                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| Evian/Badoit                    | Orangina (25 cl) 3,60 €      |
| 50 cl 3,80 €    100 cl 4,80 €   | Jus de fruits (25 cl) 3,40 € |
| Perrier (33 cl) 3,00 €          | Diabolo (25 cl) 3,10 €       |
| Pepsi, Pepsi max (33 cl) 3,90 € | Ice Tea (25 cl) 3,10 €       |

### • Bières •

- Affligem (33cl) 5,20 €
- Bière du moment (33cl) 5,20 €
- Kronenbourg 1664 (25cl) 4,40 €
- Pelforth brune (33cl) 5,20 €
- Bière sans alcool (25cl) 3,90 €
- Pressions (Pelforth)
- 15 cl 2,40 €    25 cl 3,95 €    50 cl 7,20 €

### • Boissons chaudes •

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

### • Vins rouges •

	Bille 37,5 cl	Bille 75 cl
Côteaux Bourguignons		18,00 €
Bourgogne Pinot Noir (2015-2016)	13,50 €	27,00 €
Givry (2014-2016)	19,90 €	36,50 €
Maranges 1 <sup>er</sup> cru (2016)		39,00 €
Chorey les Beaune (Les Gourmandes 2016)		36,50 €
Hautes Côtes de Nuits (2016)		32,00 €
Santenay (2013)		41,00 €
Volnay (2013-2014)		51,00 €
Nuits St Georges (2017)		60,00 €
Moulin à vent (2016-2018)		19,10 €
Brouilly (2017-2018)		17,80 €
Mâcon (2017-2018)	10,00 €	16,80 €
Château L'Hospitalet (Languedoc - G. Bertrand 2016)		28,90 €
Mouton Cadet (2015-2016)		19,90 €
Pauillac (Château Lynch-Moussac 2010 - Grand Cru classé)		70,00 €
Escudo Rojo (2017)		35,00 €
Vacqueyras (Château des Hautes Ribes 2016)	16,50 €	28,50 €
Croze Hermitage (Domaine des 7 chemins)		30,50 €

### • Vins blancs •

	Bille 37,5 cl	Bille 75 cl
Coteaux Bourguignon (2018)		27,30 €
Mercurey (2015)		35,00 €
Chablis (2018)		34,00 €
Saint Romain (2016)		42,00 €

### • Vins rosés •

	Bille 37,5 cl	Bille 75 cl
Mâcon (2016-2017)	10,00 €	16,80 €
Côtes de Provence (Château Cavalier 2018)		18,90 €

### • Champagnes et crémant •

	Bille 37,5 cl	Bille 75 cl
Jacquart	29,00 €	48,00 €
Crémant de Bourgogne		29,00 €

### • Au verre ou en pot •

	Verre	Pot 25 cl	Pot 50 cl
Les vins du moment (consultez l'ardoise)			
Rouge ou rosé	4,50 €	5,95 €	8,95 €
Blanc	4,70 €		
Verre de vin prestige	9,50 €		