

LE CHAROLLAIS

• Tapas apéritif à partager •

(Tapas sur pain toasté : Chicken knicks / Sticks de mozzarella / oignon ring's)

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

• Les Entrées 7,50 € •

- œufs pochés au vin
- 6 escargots de bourgogne au beurre persillé
- soupe gratinée à l'oignon

• Les Salades •

Entrée **7,50 €** Plat **14,00 €**

- Salade Charolaise (salades, lardons, œuf poché, croûtons)
- Salade Caesar (salades, tomates confites, grana padano, aiguillette de poulet croustillant)
- Salade de foies de volaille au vinaigre de framboise et pain d'épice

• Les Plats •

- Lasagnes végétariennes **13,00 €**
- Andouillette de Troyes grillée **15,30 €**
- Plancha de saumon sauce oseille **16,70 €**
- Parfait façon Rossini (feuilleté de viandes, ganache au foie gras) **17,30 €**
- Grosses crevettes sur la plancha **24,50 €**
- Poulet burger **13,50 €**
(pain brasserie, poulet croustillant, tomate, cheddar, salade, oignon, sauce)
- Hamburger Tartiflette **14,10 €**
(pain brasserie, steak haché, salade, fromage, oignon, bacon)
- Hamburger du grill **14,90 €**
(pain brasserie, steak haché, tomate, salade, cheddar, oignon, sauce, cornichon)

• Le bœuf Charolais •

- Tartare de bœuf haché minute (ou sur la plancha aller-retour) **15,90 €**
- Steak haché à cheval (steak haché, œuf sur le plat) **11,50 €**
- Parfait grillé (feuilleté de viande 170g) **13,90 €**
- Cœur de faux filet **16,90 €**
- Belle entrecôte **22,50 €**
- Côte de boeuf (pour 2 personnes) **59,50 €**

Pour seulement 3 € de plus, obtenez une salade en accompagnement.
Toutes nos viandes sont servies avec un accompagnement (gratin dauphinois ou poêlée de légumes ou frites ou riz paella) et une sauce au choix (Moutarde, poivre, roquefort ou béarnaise).

• Les Fromages •

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

• Menu 13,90 € •

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

- Salade d'automne (salades, bleu, pommes, noix) ou Entrée du jour
- Plat du jour ou Pizza au choix ou Lasagnes végétariennes ou Steak haché charolais, frites
- Dessert du jour ou Café gourmand

• Menu à 14,90 € •

- Pizza ou hamburger au choix et frites
- Café gourmand ou Dessert du jour
- + 1 Boisson (pression 25 cl ou Pepsi ou ½ minérales ou 25 cl de vin)

• Menu du grill 28,50 € •

ou (entrée + plat / plat + dessert) **23,50 €**

Œufs pochés au vin ou 6 escargots au beurre persillé ou salade de foies de volaille au vinaigre de framboise et pain d'épice

Parfait façon Rossini ou cœur de faux filet grillé ou plancha de saumon sauce oseille (Légumes au choix)

Assortiment de Desserts
ou soufflé au grand marnier (à commander au début de repas)
ou Gaufre (gaufre, mousse au chocolat, chantilly, crème de marrons)

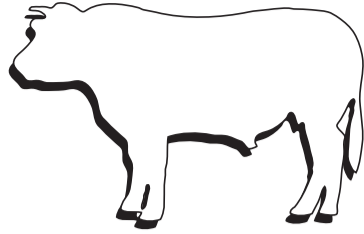
• Menu enfant 6,90 € •

(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 (Orangina ou Pepsi ou Ice tea)

• Pizzas •

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



LE CHAROLLAIS

• Desserts 6,90 € •

- Crème brûlée
- Tiramisu au spéculoos
- Profiteroles
- Soufflé chaud au Grand Marnier (*à commander en début de repas*)
- Gaufre
(*gaufre, mousse au chocolat, crème de marrons, chantilly*)
- Assortiment de desserts
(*mini crème brûlée, mini tiramisu au spéculoos, mini mousse au chocolat, crème caramel beurre salé, une boule de glace vanille*)
- Dessert du jour **4,20 €**
- Café ou Thé Gourmand **5,50 €**
(*mini crème brûlée, mini mousse au chocolat, mini tiramisu au spéculoos*)

• Glaces 6,90€ •

- 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 **4,50 €**
(*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) **6,00 €**
- Whisky Jack Daniel's (4 cl) **6,60 €**
- 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) **3,90 €**
- Orangina (25 cl) **3,60 €**
- Jus de fruits (25 cl) **3,50 €**
- Diabolo (25 cl) **3,00 €**
- Ice Tea (25 cl) **3,20 €**

• Bières •

- Affligem (33cl) **4,50 €**
- Mont Blanc(33cl) **4,50 €**
- Kronenbourg 1664 (25cl) **3,90 €**
- 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 •

	Verre	Bille 37,5 cl	Bille 75 cl
Côteaux Bourguignons (2016)			18,00 €
Bourgogne Pinot Noir (2016)		13,50 €	27,00 €
Bourgogne Hautes côtes de Nuits (A. Delorme 2015)			29,00 €
Givry (2016)		19,90 €	36,50 €
Maranges 1 ^{er} cru (2016)			39,00 €
Chorey les Beaune (Les Gourmandes 2014)			36,50 €
Rully (A. Delorme 2015)			34,00 €
Santenay (P. Maufoux 2013)			41,00 €
Volnay (P. Maufoux 2013)			51,00 €
Gevrey Chambertin (Vielles vignes 2015)			54,00 €
Pommard (P. Maufoux 2013)			66,50 €
Nuits-Saint-Georges (2016)			69,00 €
Moulin à vent (G. Chetaille 2015)			19,10 €
Brouilly (G. Chetaille 2015-2017)			17,80 €
Mâcon (E. Panay 2016-2017)		10,00 €	15,80 €
Côte Roannaise (2015)		10,00 €	15,80 €
Bordeaux (Château L'Hospitalet 2016)			15,90 €
Pauillac (Château Lynch-Moussac 2010 - Grand Cru classé)			74,00 €
Saint Emilion (Château Cadet Piolet 2007)			75,00 €
St Joseph (Cuvée Prémices 2016)			33,00 €
Château des Hautes Ribes (2016)		17,50 €	29,00 €
Fin de cave (<i>voir ardoise</i>)			12,50 €

• Vins blancs •

	Verre	Bille 37,5 cl	Bille 75 cl
Virré-Clessé (2015)			25,40 €
Rully (A. Delorme 2015)			29,90 €
Pouilly Fuissé (Les creuzettes - 2015)			31,50 €

• Vins rosés •

	Bille 37,5 cl	Bille 75 cl
Mâcon (E. Panay 2016-2017)	9,90 €	15,50 €
Côtes de Provence		13,80 €

• Champagnes et crémant •

	Bille 37,5 cl	Bille 75 cl
Jacquart	29,00 €	48,00 €
Jacquart rosé		55,00 €
Piper Heidsieck		69,00 €
Crémant de Bourgogne (A. Delorme)		29,00 €

• Au verre ou en pot •

	Verre	Pot 25 cl	Pot 50 cl
Les vins du moment (<i>consultez l'ardoise</i>)			
Rouge et rosé	3,90 €	5,10 €	8,90 €
Blanc	4,10 €		