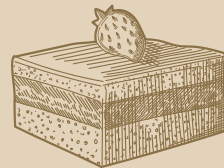


Les desserts

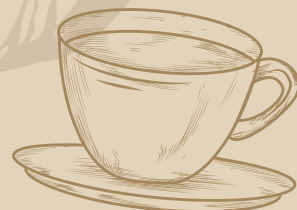
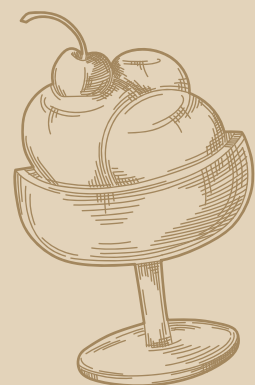


NOS FROMAGES

Fromage blanc faisselle <i>(À la crème ou coulis)</i>	4,00€
Assiette de fromages <i>(Comté, Époisse, Saint Nectaire)</i>	6,00€

NOS DESSERTS MAISON

Dessert du jour (en semaine)	5,00€
Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar	6,00€
Fondant au chocolat <i>(Cœur coulant, crème anglaise, crème fouettée)</i>	7,00€
Tiramisu du moment	6,50€
Brioche perdue au caramel beurre salé <i>(servie avec une boule de glace vanille)</i>	7,00€
Tarte du moment	6,00€
Oufs à la neige au caramel beurre salé	6,50€



BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,50€
Decaffeinato	1,50€
Noisette	2,00€
Latte macchiato	3,00€
Grand crème	3,00€
Thé vert	3,00€
Thé noir	3,00€
Infusion	3,00€
Cappuccino	3,50€
Chocolat chaud	3,50€

NOS DIGESTIFS

Voir les digestifs du moment	6,00€
------------------------------	-------

La table d'Ancelin



LE MENU

Carte d'été



NOS ENTRÉES

Escargots de Bourgogne	
par six	7,00€
par douze	12,00€
Nos traditionnels œufs en meurette	10,00€
Gaspacho de tomates, burrata crémeuse	10,00€
Tataki de thon aux sésame et soja	11,00€
Foie gras maison aux 4 épices (servi avec toasts briochés et son chutney)	15,00€

NOS SALADES REPAS

Salade césar (Poulet mariné au citron, croutons, œufs durs, parmesan, sauce césar)	15,00€
Salade de chèvre chaud (Toast de chèvres chaud, jambon serrano)	15,00€
Salade gourmande (Toast de foie gras, gésiers confits, croutons, œufs pochés, magret fumé)	16,50€

NOS BURGERS

PAIN BURGER
DE LA MAISON PELLETIER

Burger charolais* (Comté, sauce béarnaise, lard, tomates, salade, haché charolais)	17,00€
Burger Bourguignon* (Époisse AOP, réduction de crème cassis de Bourgogne, effiloché de bœuf)	17,00€
Burger végétarien* (steak végétarien, comté, béarnaise, salade, tomate)	17,00€

NOS POISSONS

Tartare de saumon Bömlö*	17,00€
--------------------------	--------

NOS VIANDES

Les pièces de viandes grillées sont sélectionnées **au cœur du Charolais**.

Steak végétarien*	14,00€
Camembert rôti* (Jambon serrano)	17,00€
Andouillette à la fraise de veau maison Braillon*	18,00€
Bœuf bourguignon labellisé BBB (Servi avec son gratin dauphinois)	16,00€
Carpaccio de bœuf charolais* (Pesto, parmesan, condiments)	17,00€
Tartare de bœuf charolais au couteau*	17,00€
Tartare césar de bœuf charolais au couteau * (Tartare cuit aller-retour)	17,00€
Bavette à l'échalote (200g)*	18,00€
Pavé de bœuf charolais (250g)*	18,00€
Côte de veau sauce forestière (Servie avec son gratin dauphinois)	19,00€
Entrecôte charolaise (300g)* (Beurre maître d'hôtel)	25,00€
Suprême de poulet gratiné à l'époisse AOP	17,00€
Suprême de poulet aux écrevisses (Servi avec un risotto de pépinettes)	20,00€

*Accompagnement frites + salade verte

Menu



11€

SUGGESTION DU JOUR

(le midi du lundi au vendredi)

25€

MENU BOURGUIGNON

Six escargots
ou
Œufs en meurette
-
Bœuf bourguignon
ou
Pavé de bœuf Charolais et son gratin dauphinois
-
Tiramisu du moment
ou
Crème brûlée
ou
2 boules de glace
ou
dessert du jour uniquement en semaine

31€

MENU DE LA TABLE

Douze escargots
ou
Œufs en meurette
ou
Tataki de thon
ou
Foie gras maison (supplément 4€)
-
Côte de veau sauce forestière et son gratin dauphinois
ou
Suprême de poulet aux écrevisses
ou
Tartare de saumon Bömlö
-
Dessert au choix
(supplément coupe de glace 2,00€)

13€

MENU DES BAMBINS

Pour les moins de 10 ans

Boisson aux choix
-
Steak ou aiguillettes de poulet panées
Frites, salade
-
Boule de glace aux choix

35€

MENU CHAROLAIS

Six escargots
ou
Œufs en meurette
-
Entrecôte 300g frites, salade
-
Dessert au choix
(supplément coupe de glace 2,00€)

• Nos menus ne sont pas modifiables •