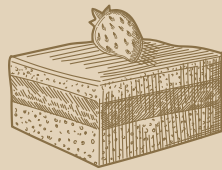


# Les desserts

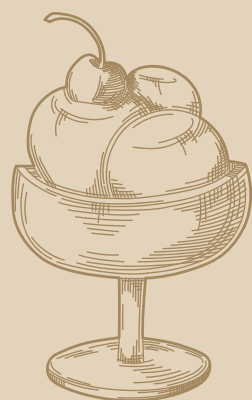


## NOS FROMAGES

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

Dessert du jour <i>(en semaine)</i>	5,50€
Mousse au chocolat	6,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar	7,00€
Fondant au chocolat <i>(Cœur coulant, glace vanille, crème fouettée)</i>	7,50€
Poire à la bourguignonne <i>(sorbet cassis, crème fouettée, crumble)</i>	7,50€
Profiteroles	7,50€
Brioche perdue au caramel beurre salé <i>(servie avec une boule de glace vanille)</i>	8,00€



## BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,50€
Décaféiné	1,50€
Noisette	2,00€
Latte macchiato	3,00€
Grand crème	3,00€
Thé vert	3,00€
Thé noir <i>(Earl grey, Daarjeeling)</i>	3,00€
Infusion <i>(Verveine, Menthe)</i>	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'hiver



## NOS ENTRÉES

Escargots de Bourgogne	
par six	7,00€
par douze	13,00€
Nos traditionnels œufs en meurette	10,00€
Velouté butternut <i>(huile de noisette, noisettes torréfiées)</i>	10,00€
Saumon fumé par nos soins <i>(vinaigrette au miel et herbes fraîches)</i>	12,00€
Foie gras maison aux 4 épices <i>(servi avec un toast brioché et son chutney)</i>	15,00€
Salade gourmande <i>(Toast de foie gras, gésiers confits, croûtons, œufs pochés, magret fumé)</i>	16,50€

## NOS BURGERS

PAIN BURGER  
DE LA MAISON PELLETIER

Burger Charolais <i>(Comté, béarnaise, lard, tomate, salade, haché Charolais 180g)</i>	17,00€
Burger Bourguignon <i>(Époisse AOP, réduction de crème cassis de Bourgogne, effiloché de bœuf)</i>	17,00€
Burger végétarien <i>(Steak végétarien, Comté, béarnaise, salade, tomate)</i>	17,00€

## NOS POISSONS

Poisson frais du moment selon arrivage <i>(voir ardoise)</i>	18,00€
Grenouilles à la persillade* <i>(à la crème +1€) - LES SOIRS ET WE</i>	21,00€

## NOS VIANDES

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

Steak végétarien*	14,00€
Andouillette à la fraise de veau maison Braillon*	18,00€
Bœuf bourguignon <b>labellisé BBB</b> <i>(Servi avec son gratin dauphinois)</i>	17,00€
Tartare de bœuf Charolais au couteau 180g* <i>(Assaisonné par le chef)</i>	17,00€
Tartare César de bœuf Charolais au couteau 180g* <i>(Tartare cuit aller-retour)</i>	17,50€
Suprême de volaille gratiné à l'Époisse AOP*	18,00€
Pavé de bœuf Charolais 250g*	18,00€
Côte de veau sauce forestière <i>(Servie avec son gratin dauphinois)</i>	20,00€
Entrecôte Charolaise 300g* <i>(Beurre maître d'hôtel)</i>	25,00€
Souris d'agneau confite <i>(avec écrasé de pommes de terre aux herbes)</i>	20,00€
Magret de canard entier ~ 350g <i>(servi rosé, écrasé de pommes de terre aux herbes)</i>	22,00€

\*Accompagnement frites + salade verte

Légumes du jour, supplément 1€

# Menu



## SUGGESTION DU JOUR

(le midi du lundi au vendredi)

11€

25€

## MENU BOURGUIGNON

Six escargots  
ou  
Œufs en meurette  
ou  
Velouté butternut  
-  
Bœuf bourguignon  
ou  
Pavé de bœuf Charolais et son gratin dauphinois  
-  
Crème brûlée  
ou  
Poire à la bourguignonne  
ou  
Mousse au chocolat  
ou  
Glace

33€

## MENU DE LA TABLE

Douze escargots  
ou  
Œufs en meurette  
ou  
Saumon fumé  
ou  
Foie gras maison (supplément 4€)  
-  
Côte de veau sauce forestière et son gratin dauphinois  
ou  
Souris d'agneau  
ou  
Poisson du moment  
-  
Dessert au choix  
(supplément coupe de glace 2,00€)

35€

## MENU CHAROLAIS

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

13€

## MENU DES BAMBINS

Pour les moins de 10 ans

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

• Nos menus ne sont pas modifiables •