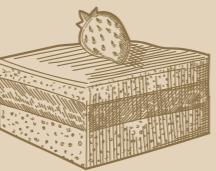


Les desserts



NOS FROMAGES

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

NOS DESSERTS

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



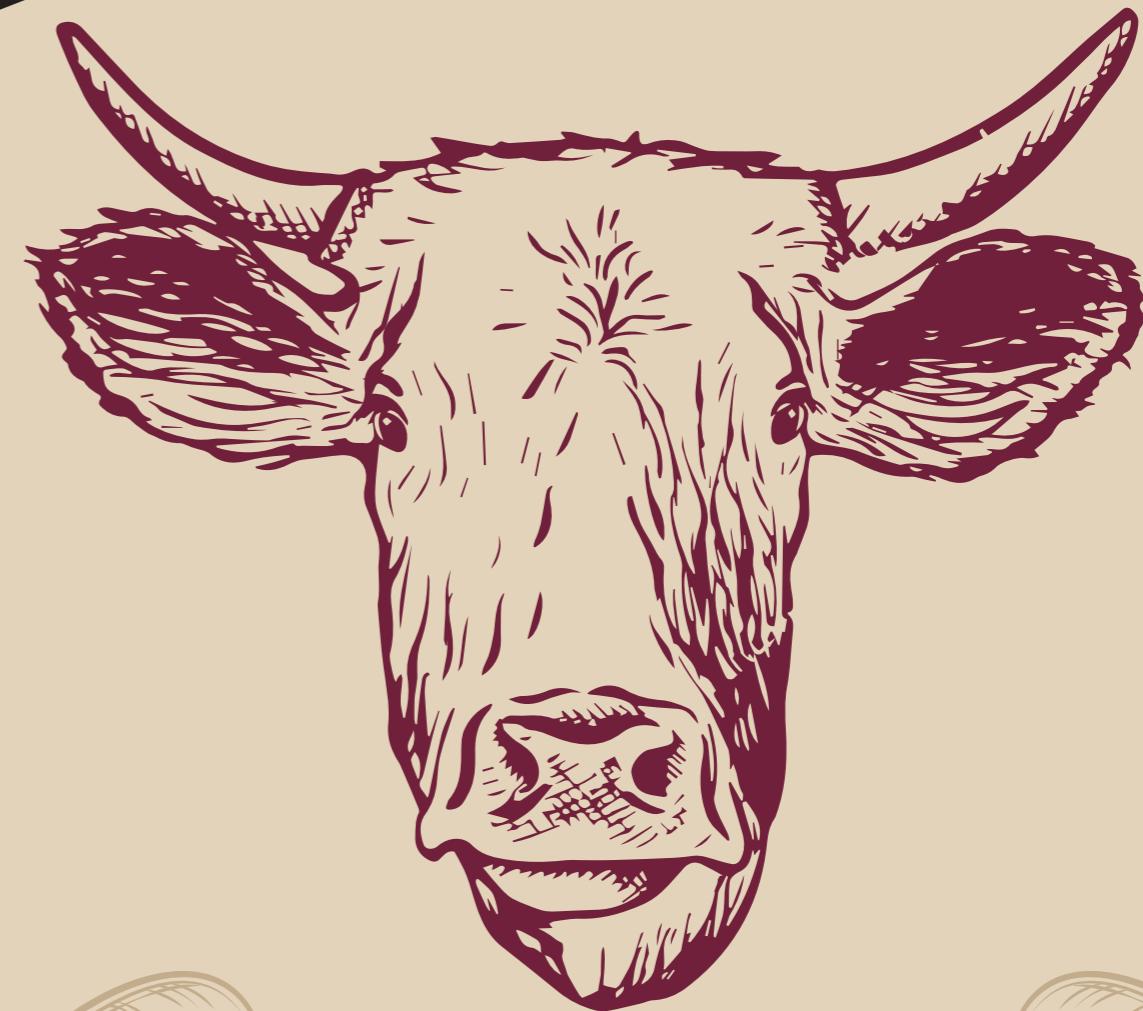
BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,50€
Décaféiné	1,50€
Noisette	2,00€
Latte macchiato	3,00€
Grand crème	3,00€
Thé vert	3,00€
Thé noir (Earl grey, Darjeeling)	3,00€
Infusion (Verveine, Menthe)	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	10,00€
(huile de noisette, noisettes torréfiées)	
Saumon fumé par nos soins	12,00€
(vinaigrette au miel et herbes fraîches)	
Foie gras maison aux 4 épices	15,00€
(servi avec un toast brioché et son chutney)	
Salade gourmande	16,50€
(Toast de foie gras, gésiers confits, croûtons, œufs pochés, magret fumé)	

NOS BURGERS

PAIN BURGER
DE LA MAISON PELLETIER

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

NOS POISSONS

Poisson frais du moment selon arrivage (voir ardoise)	18,00€
Grenouilles à la persillade* (à la crème +1€) - LES SOIRS ET WE	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 <i>labelisé BBB</i> (Servie avec son gratin dauphinois)	17,00€
Tartare de bœuf Charolais au couteau 180g* (Assaisonné par le chef)	17,00€
Tartare César de bœuf Charolais au couteau 180g* (Tartare cuit aller-retour)	17,50€
Suprême de volaille gratiné à l'Époisse AOP*	18,00€
Pavé de bœuf Charolais 250g*	18,00€
Côte de veau sauce forestière (Servie avec son gratin dauphinois)	20,00€
Entrecôte Charolaise 300g* (Beurre maître d'hôtel)	25,00€
Souris d'agneau confite (avec écrasé de pommes de terre aux herbes)	20,00€
Magret de canard entier ~ 350g (servi rosé, écrasé de pommes de terre aux herbes)	22,00€

*Accompagnement frites + salade verte

Légumes du jour, supplément 1€

Menu



11€

SUGGESTION DU JOUR

(le midi du lundi au vendredi)

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 •