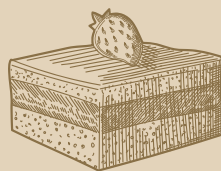


Les desserts

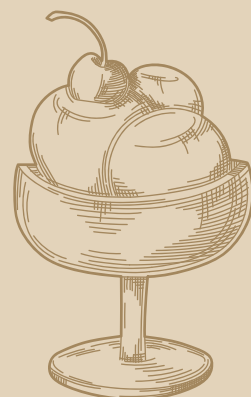


NOS FROMAGES

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

NOS DESSERTS

Dessert du jour <i>(en semaine)</i>	5,50€
Tiramisu du moment	7,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar	7,00€
Poire à la bourguignonne <i>(sorbet cassis, crème fouettée, crumble)</i>	7,50€
Fondant au chocolat <i>(cœur coulant, glace vanille, crème fouettée)</i>	7,50€
Café gourmand (hors menu) <i>(assortiment de desserts et expresso)</i>	10,00€



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



NOS ENTRÉES

Escargots de Bourgogne	
par six	8,00€
par douze	14,00€
Nos traditionnels œufs en meurette	11,00€
Foie gras maison aux 4 épices	15,50€
(servi avec un toast brioché et son chutney)	
Carpaccio de boeuf charolais	10,00€
(pesto, parmesan, condiments, salade)	

NOS SALADES REPAS

Salade de chèvre chaud	16,50€
(croûtons de chèvre chaud, jambon cru)	
Salade césar	16,50€
(poulet mariné au citron, croûtons, œufs durs, parmesan, sauce césar)	
Salade lyonnaise	16,50€
(croûtons, lardons, oignons, œuf poché)	

NOS BURGERS

Burger charolais*	18,00€
(Comté, sauce béarnaise, lard, tomates, salade, haché charolais)	
Burger végétarien*	18,00€
(steak végétarien, comté, béarnaise, salade, tomate)	

NOS VIANDES

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

Steak végétarien*	14,00€
Tartare de bœuf Charolais au couteau 180g*	18,00€
(assaisonné par le chef)	
Tartare César de bœuf Charolais au couteau 180g*	18,50€
(tartare cuit aller-retour)	
Carpaccio de bœuf charolais*	18,00€
(pesto, condiment, parmesan)	
Andouillette à la fraise de veau maison Braillon*	19,50€
(sauce moutarde à l'ancienne)	
Bœuf bourguignon labellisé BBB	17,50€
(servi avec son gratin dauphinois)	
Suprême de poulet jaune gratiné à l'Époisses AOP*	18,50€
Pavé de bœuf Charolais ~ 220g*	18,50€
Côte de veau sauce forestière	20,00€
(servie avec son gratin dauphinois)	
Entrecôte Charolaise ~ 350g*	28,00€

*Accompagnement frites + salade verte

Légumes du jour, supplément 1€

POISSON

Filet de daurade grillé à la plancha	18,50€
(ratatouille confite)	

Menu



12€

SUGGESTION DU JOUR

(le midi du lundi au vendredi)

27€

MENU BOURGUIGNON

Six escargots de Bourgogne
ou
Nos traditionnels œufs en meurette
-
Bœuf bourguignon
ou
Pavé de bœuf Charolais
accompagné de son gratin dauphinois
-
Crème brûlée
ou
Poire à la bourguignonne
ou
Glace deux boules au choix
ou
Tiramisu

37,50€

MENU CHAROLAIS

Six escargots
ou
Œufs meurette
-
Entrecôte Charolaise ~ 350g,
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
-
1 boule de glace au choix

• Nos menus ne sont pas modifiables •