

## NOTRE CARTE DES METS



### NOS SALADES

	normale	maxi
<b>Salade Franc Comtoise</b> (Salade, tomate, lardons, croûtons, comté)	<b>10.90 €</b>	<b>18.90 €</b>
<b>Salade gourmande</b> (Salade, tomate, haricots verts, échalotes, magret fumé ,foie gras )	<b>14.50 €</b>	<b>25.00 €</b>
<b>Salade du pêcheur</b> (Salade, tomate, carottes, queues d'écrevisses, poisson blanc)	<b>13.00€</b>	<b>23.00 €</b>
<b>Salade du chef</b>	<b>9.50€</b>	<b>16.90€</b>
<b>Salade verte</b>	<b>4.00€</b>	<b>7.50€</b>

### NOS ENTREES FROIDES

 <b>Foie gras Maison</b>	<b>19.50 €</b>
 <b>Jambon persillé Maison</b>	<b>11.00 €</b>
 <b>Terrine de campagne Maison</b>	<b>11.00 €</b>
 <b>Saumon fumé Maison</b>	<b>14.50 €</b>

### NOS ENTREES CHAUDES

<b>6 escargots de Bourgogne</b>	<b>7.75 €</b>
<b>12 escargots de Bourgogne</b>	<b>15.50 €</b>
 <b>Œufs en meurette</b>	<b>11.00 €</b>



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX T.T.C

Prices are inclusive of all charges  
Preise inklusive Mehrwertsteuer



## NOS VIANDES GRILLEES

Pavé de rumsteack (charolais )	19,00 €
Entrecôte(charolais )	21.00 €
Pavé(charolais) sauce morilles	24.50 €
Entrecôte(charolais) sauce morilles	26,50 €
Côte de bœuf (2 personnes) (charolais)	49,00 €
Steak de gigot d'agneau aux herbes	17.50 €
Magret de canard (380 grs environ)	18.50 €
Andouillette de Troyes 5A	13.50 €
Jambon grillé aux herbes	14.50 €
Cuisse de poulet fermier grillé	12.90 €



## NOS VIANDES

Boeuf Bourguignon	14.50 €
-------------------	---------

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANCAISE  
TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNEES DE LEGUMES OU FRITES FRAICHE

Sauce béarnaise ou sauce poivre vert 	ou crème Epoisses 	supplément	1,00 €
Sauce morilles 	supplément		5.50 €

### Pommes frites

Petite assiette 3,30 €

Grande assiette 5,90 €

Assiette de légumes 4,80 €

## NOS POISSONS

 Pavé de sandre au beurre rouge et échalottes	15.90 €
 Dos de cabillaud au beurre d'escargot	15.90 €
 Filet de Dorade Royale a la fondue de poireaux	15.90 €

## NOS FROMAGES

Plateau de fromages	9.50 €
Fromage blanc (avec ou sans crème)	4.50 €
Chèvre rôti et sa salade	9.00 €

Les plats „faits maison „ sont élaborés sur place à partir de produits bruts

PRIX T.T.C

Prices are inclusive of all charges  
Preise inklusive Mehrwertsteuer

## Menu à 16.00 €

Servi le midi uniquement, sauf  
dimanche  
et jours fériés.

☰ Terrine de campagne

Ou

☰ Entrée du jour

Plat du jour

Ou

Travers de porc au grill

☰ Dessert du jour

Ou

2 boules de glace au choix

## ☰ Menu à 21€

Jambon persillé

ou

salade du chef

Jambon grillé aux herbes

ou

Andouillette 5A sauce moutarde

ou

Boeuf Bourguignon

Fromage blanc

Plateau fromage supplément 2 €

Dessert

## LA CHAROLAISE 24.00€

Entrecôte charolaise

Frites

Salade verte

## MENU ENFANT 10.00 €

jusqu'à 12 ans

Rosette

Steak haché

1 boule de glace

PRIX T.T.C

**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts**

TOUTES NOS GRILLADES SONT ACCOMPAGNEES DE ☰ LEGUMES OU DE FRITES FRAICHE

PRIX T.T.C

## MENU 'CASTELNOVIEN'

**Entrée et plat principal 24,00 €**

**Plat principal et Dessert 22,00 €**

**Entrée et plat principal et Dessert 28,00 €**

 **Salade Franc Comtoise**

ou  **Terrine de campagne**

ou  **Oeufs en meurette**

 **Pavé de rumsteack (charolais)**

ou  **Steak de gigot aux herbes**

ou  **Dos de Cabillaud au beurre d'escargot**

**Plateau de fromages**

ou **Fromage blanc**

 **ou Ile flottante**

 **ou Tarte maison**

 **ou Gâteau au chocolat**

 **ou Crêpes** (sucre, confiture, nutella, miel, citron, grand marnier)

**ou Crème Brûlée**

**ou Café liégeois, Chocolat liégeois**

**ou Dame Blanche, Nectar caramel**

**ou 3 boules de glace**

**Pour tout changement de dessert 2,30€ de supplément**

**Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts**

## NOS MENUS

<b>1<sup>ÈRE</sup> ET 2<sup>ÈME</sup> ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>30.00 €</b>
<b>1<sup>ÈRE</sup> ET 3<sup>ÈME</sup> ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>30.00 €</b>
<b>2<sup>ÈME</sup> ET 3<sup>ÈME</sup> ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>35.00 €</b>
<b>1<sup>ÈRE</sup>, 2<sup>ÈME</sup> ET 3<sup>ÈME</sup> ASSIETTE, FROMAGE OU DESSERT</b>	<b>45.00 €</b>

### 1<sup>ÈRE</sup> ASSIETTE

-  Salade gourmande au foie gras
- ou  saumon fumé maison
- ou  Salade du pêcheur

### 2<sup>ÈME</sup> ASSIETTE

- 12 escargots de Bourgogne
- ou  Filet de Dorade Royale a la fondue de poireaux
- ou  Pavé de Sandre au beurre rouge et echalottes

### 3<sup>ÈME</sup> ASSIETTE

-  Entrecôte ou Pavé de rumsteack (charolais)
- ou  Steak de gigot aux herbes
- ou  Magret de canard

Sauce béarnaise ou  sauce poivre vert ou  crème Epoisses supplément 1.00€  
 Sauce morilles supplément 5 €

Plateau de fromages

Ou Desserts

SI FROMAGES ET DESSERT 3 € Supplements