



PLANCHE DE CHARCUTERIES ET/OU FROMAGES
1 PERSONNE 10.00 € / 2 PERSONNES 17.00 €



ENTRÉES

DUO DE MELON & JAMBON CRU SERRANO
PETIT 7.00 € / GRAND 11.00 €

TOMATES BURRATA PESTO

Tomates, burrata, pesto basilic, pignon de pin, huile d'olive
PETITE 10.00 € / GRANDE 14.00 €



SALADES

SALADE CÉSAR

Salade verte, croûtons, poulet pané, maïs, tomates cerises, parmesan, pignons de pin

PETITE 10.00 € / GRANDE 14.00 €

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Salade verte, chèvre, croûtons, lardons, tomates

PETITE 8.00 € / GRANDE 12.00 €

SALADE LYONNAISE

Salade verte, lardons, croûtons, œufs pochés

PETITE 9.00 € / GRANDE 13.00 €

SALADE ESTIVALE

Melon, pastèque, courgette, féta, vinaigre de Xérès

PETITE 8.00 € / GRANDE 12.00 €



PLATS

PIÈCE DU BOUCHER 200gr. 21.00 €

LE BISTRO M! BURGER 18.00 €

Pain burger, steak haché façon bouchère 180 gr, oignons, bacon, tomates, fromage AOP du moment

VERSION DOUBLE BURGER 22.00 €

PASTAS VEGGIE 14.50 €

Poivron vert, poivron rouge, oignons, tomates confites, champignons, crème



POISSON SELON LA CRIÉE 19.50 €

ESCALOPE MILANAISE 19.00 €

Escalope de veau, chapelure, parmesan, persil, ail

FILET MIGNON DE PORC CRÈME DE CHORIZO 18.50 €



ÉMINCÉ DE VOLAILLE A LA PROVENCALE 17.00 €

Poulet, tomate, herbes de Provence

1 GARNITURE AU CHOIX

Frites, salade, légumes de saison, riz, pastas

+ 4.00 € par garniture supplémentaire

1 SAUCE AU CHOIX

Poivre, moutarde, vin rouge Morgon

+ 2.00 € par sauce supplémentaire

Prix nets en euros. Service compris.

* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.



MENU ENFANT 13.50 € (jusqu'à 10 ans)

UN PLAT

Steak haché 180 gr* **ou** croustilles de poulet **ou** poisson pané
Accompagnement au choix : frites **ou** pastas **ou** légumes de saison

UN DESSERT

Glace 2 boules au choix **ou** compote de pommes

+ 1 boisson (Coca-cola **ou** Lipton Ice Tea **ou** Caprisun 20 cl **ou** Sirop à l'eau)

AUTRE BOISSON EN SUPPLÉMENT + 2 €

FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 8.50 €
Spécialités de Bourgogne du Sud

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC BRESSANE 6.00 €
Nature, crème ou coulis de fruits rouges

DESSERTS



CAFÉ GOURMAND 9.50 €

SALADE DE FRUITS ROUGES 8.00 €
Fruits selon arrivage, crème de cassis, menthe

TIRAMISU AUX FRAISES 8.00 €

FONDANT AU CHOCOLAT 8.00 €
Glace vanille

CRÈME BRÛLÉE A LA PRALINE ROSE 8.00 €



COUPES GLACÉES

2 BOULES 5.50 € / 3 BOULES 7.50 €

COUPE COLONEL 9.50 €
Sorbet citron, vodka

COUPE EXOTIQUE 10.50 €
Sorbet citron vert, sorbet fruit de la passion,
sorbet mangue, chantilly, ananas, kiwi

DAME BLANCHE 9.50 €
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 9.50 €
Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 9.50 €
Glace café, café, chantilly

CHANTILLY EN SUPPLÉMENT + 2.00 €



achats

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Prix nets en euros. Service compris.