



**FORMULE
DU MIDI**

(Uniquement le midi au vendredi, sauf fêtes)



Plat au choix dans la formule : 13,90€
+ dessert au café : 15,90€

Le Petit Pot de Bienvenue
(Fromage Frais à la Persillade)



« Notre fameuse pièce de Bœuf
Frites Maison à Volonté »

Sauce au choix

Les Sauces à Base de Beurre (Spécialité) :

- Au Beurre, Maîtrisé à l'ancienne, Miel
- Au Beurre, Au Chertzo
- Au Beurre à la Provençale

Les Sauces Classiques :

- Sauce au Boquetfort
- Sauce à la Béchamel
- Sauce Béarnaise



Tartare de Bœuf et sa Béarnaise Maison

Le Poisson du Jour au Beurre Blanc et ses Légumes de Saison

La Grande Salade Grecque au Jambon Fumé

La Grande Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés

Assiette Végétarienne



Dessert au choix
(Faites votre choix dans le cart des desserts !)

NOS PRIX SONT NETS TTC, VIANDE BOVINE FRANÇAISE Née, élevée et abattue en France

MENU Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT au choix 27,90€
 UN PLAT au choix + UN DESSERT au choix 24,90€
 UNE ENTRÉE au choix + UN PLAT au choix 24,90€
 Menu Enfants (-10 ans) 12,90€

Le Petit Pot de Bienvenue
(Fromage Frais à la Persillade)

ENTRÉES

- Billettes du Mans, Toasts grillés et Cornichons
- Cogoulon d'Œuf Poché au Foie Gras
- Soupe du Moment et sa Douceur
- Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés
- Caricole de Poisson

PLATS

Notre fameuse pièce de Bœuf
Frites « Maison à Volonté »

Sauce au Choix

Les Sauces à Base de Beurre (Spécialité) :

- Au Beurre, All' Pesti, Citron
- Au Beurre, Maître à l'ancienne, Miel
- Au Beurre, Au Chertzo
- Au Beurre à la Provençale

Les Sauces Classiques :

- Sauce au Boquetfort
- Sauce à la Béchamel
- Sauce Béarnaise
- Sauce Rossini (œuf + se)

Caricaccio de Bœuf

Tartare de Bœuf et sa Béarnaise Maison

Le Poisson du Jour au Beurre Blanc et ses Légumes de Saison

La Grande Salade Grecque au Jambon Fumé

La Grande Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés

Assiette Végétarienne

Dessert au choix
(Faites votre choix dans le cart des desserts !)

« LES PÔTS LYONNAIS » 40€

Boeuf : 100% Coteau de Pur Sang 13 €
 Boeuf : 100% Coteau de Pur Sang 13 €

Boeuf (AO)	75cl	37,5cl	14cl
Muscadi Salm/Mare	22€	17€	6€
Touraine Saucy-pain	23€	17€	6€
★ Familier	27€	20€	6€
Créateur du Lyonn	28€	20€	6€
Boeuf (AO)	75cl	37,5cl	14cl
Bordeaux Roid	21€	17€	6€
Touraine	22€	17€	6€
Le Provençal	23€	17€	6€
Edouard d'Alpy	23€	17€	6€
Boeuf (AO)	75cl	37,5cl	14cl
Bordeaux	22€	17€	6€
Cites du blaise	22€	17€	6€
Saint Nicolas de Bourgnol	27€	18€	6€
★ Frite Bo	27€	18€	6€
Soupe Champigny Bo	28€	18€	6€
★ Cote Prestige (AO)	75cl	37,5cl	14cl
★ La Vin du Moment	33€	27€	8€
Petit Chablis	38€	31€	8€
Labade de Fomeral	44€	36€	8€
Chery-les-Bains	48€	39€	8€
Champagnes (AO)	75cl	37,5cl	14cl
Sélection 75cl	55€	44€	10€
Merci à Chandon 75cl			15€

NOS DESSERTS

Assiette de Fromages

Crème Brûlée Vanille

Tartiflette Framboise et sa Glace Vanille

Caricaccio d'Ananas et sa Glace Noir de Coco

Brioche Façon Pain Perdu Glace Caramel

Coeur Coulant Chocolat Glace Vanille

Café Gourmand (Supp 3€)

Nos Coupes Glacées

La Coupe du Moment

Coupe Légèrissime (café ou chocolat)

Dame Blanche (Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chanilly)

Coupe Alter Eight (Glace Menthe-Chocolat, Chocolat Chaud, Chanilly)

Coupe Caramel

Coupe Sorbet (Glace Citron Vert, Framboise, Mangue)

L'heure d'accueil est dérogatoire pour la vente à consommateur avec modération. Prix nets en euros.