

ENTRÉES

Terrine Maison	7,90€
Assiette Jambon Cru	7,90€
Gâteau de f. de volailles	9,50€
Œufs pochés à la tomate	9,00€
Salade mélangée	6,90€
Douze escargots	18,90€
Flan d'écrevisses	11,90€
Œufs meurettes	12,50€
Terrine de brochet	10,90€
Foie gras maison	19,90€
Salade de truite fumée du Jura	17,90€

PLATS

Friture du lac	19,90€
Coq au vin	14,90€
Grenouilles persillées ou crème	19,90€
Filet de Sandre sauce meunière	19,90€
Filet de Sandre sauce écrevisses	19,90€
Truite du Jura sauce meunière	20,50€
Entrecôte mini. 300g	23,90€
Ris de veau poêlés mini. 300g	23,90€
Pôchouse aux quatre poissons	28,90€
Raviolis aux légumes	11,90€
Jarret de porc mini. 200g	16,90€
Poulet aux écrevisses	16,90€

FROMAGES

Fromage Blanc	7,50€
Assiette trois fromages	9,90€
Assiette quatre fromages régionaux	11,90€

DESSERTS

Mousse au chocolat	8,50€
Crème brûlée	8,50€
Crème caramel	8,50€

GLACES

Une boule au choix	2,50€
Deux boules	3,50€
Trois boules	5,50€
Coupe alcool	7,50€

Restaurant le Caveau

Nos partenaires:

- Les légumes bios de « la faim des haricots » à Allerey 71
- Escargots Staphane Jeannin

Producteur héliciculteur à Sermesse 71

- Crèmerie Aux Doubs Fromages à Verdun-sur-le-Doubs et Saint-Germain-du-Bois pour le *beurre AOC, crème, fromages fermiers*
- La viande de porc à la ferme du Petit Velard
- Les fleurs de Gergy 71
- Le pain à la boulangerie Bailly Valentin à Verdun
- Poisson à la Truite de La Petite Montagne (ETS Beuque, 39240 Marignas-sur-Valouses)

- Pâtes fraîches TICATH artisan 71 (sur les marchés de Pierre de Bresse, Verdun et Saint-Germain-du-Bois)
- La Grange aux volailles à Saint-Gervais-en-Vallière
- L'anguille sauvage est pêchée dans le lac de Grand lieu dans la Loire Atlantique
- La friture est pêchée en Grèce dans un lac de montagne, elle nous est donc livrée congelée.

NOS MENUS

MENU 29,95€

Entrées au choix :

- Terrine Maison
- Ou assiette de Jambon Cru
- Ou Gâteau de f. de volailles
- Ou Œufs pochés à la tomate
- Ou Salade mélangée

Plats au choix :

- Friture du lac
- Ou Coq au vin

Fromage blanc

Dessert (Sauf glaces alcoolisées)

MENU 36,95€

Entrées au choix :

- Flan d'écrevisses
- Ou Œufs en meurette
- Ou Salade bressanne
- Ou Terrine de brochet aux légumes

Plats aux choix :

- Jarret de porc et pommes de terre au saindoux
- Ou Grenouilles persillées ou à la crème
- Ou filet de sandre sauce meunière ou sauce écrevisses

Ou poulet aux écrevisses

Fromage blanc

Ou assiette de 3 fromages

Dessert au choix

MENU 42,95€

Entrées au choix

Plats au choix :

- Truite du Jura sauce meunière
- Ou entrecôte (mini 300gr)
- Ou Ris de veau

Fromage aux choix :

- Fromage blanc
- Ou assiette de 4 fromages

Dessert au choix

MENU POUCHOUSE 45,95€

Entrées à la carte au choix

Pôchouse 4 poissons (sans arêtes)
Et son accompagnement

- Fromage blanc
- Ou Assiette de 4 fromages

Dessert au choix

MENU VÉGÉTARIEN 27,95€

Entrées au choix :

- Salade mêlée
- Ou Œufs pochés sauce tomate
- Ou Salade tartine fromage fort avec légumes

Raviolis aux légumes

Fromage blanc

Dessert (sauf glaces alcoolisées)

MENU ENFANT 12,50€

Plats aux choix :

- Steak haché façon boucherie
- Ou Filet de truite
- Glace 2 boules
- Boisson soft

NOS VINS

VINS BLANCS

Mâcon Vinzelles	32,00€
Saint Véran	38,50€
Pouilly Fuissé	42,00€
Montagny 1 ^{er} Cru Blanc	46,50€

VINS ROUGES

Morgon	32,00€
Rully la Barre	44,00€
Mercurey	44,00€
Hautes Côte de Beaune	44,00€

ROSÉS

Caroline Beaujolais Rosé	28,00€
Saint Tropez	32,50€

NOS BULLES

Crémant de Bourgogne	36,50€
Champagne (Claude Perrard / Gonet-Sulcova)	75,00€

VIN AU VERRE – PICHETS

	Au verre	20cl	37,5cl	50cl
Mâcon Village Blanc	5,00€	8,00€	-	16,00€
Beaujolais Village Rouge	5,00€	8,00€	-	16,00€
Morgon	8,00€	-	-	-
Saint Véran	8,00€	-	25,00€	-
Haute côte de Beaune	-	-	25,00€	-