

ENTRÉES

Terrine maison	7,90€
Œufs meurette	12,00€
12 escargots	18,80€
Salade mélangée	6,90€
Flan d'Ecrevisses	12,00€
Œufs à la tomate	8,90€
Salade Bressane	11,90€
Foie gras maison (français)	19,90€
Salade truite fumée du Jura	14,90€

PLATS

Grenouilles persillées ou à la crème	19,90€
Raviolis artisanaux	11,90€
Pôchouse 4 poissons	27,90€
Sandre meunière ou sauce pochouse	19,90€
Filet de truite du Jura	20,50€
Entrecôte (mini 300gr)	23,90€
Ri de veau (mini 300gr)	23,90€
Poulet à la crème	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€

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 Marigna-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 36,95€

Terrine maison
Ou Flan d'écrevisses
Ou Œufs en meurette
Ou Salade paysanne
Ou salade bressanne

Grenouilles persillées ou à la
crème
Ou filet de sandre sauce
meunière ou sauce pôchouse
Ou poulet à la crème

Fromage blanc
Ou assiette de 3 fromages
Dessert au choix

MENU 42,95€

Entrées au choix

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

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

**Assiette 4 fromages ou fromage
blanc**

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 12,00€

Steak haché façon bouchère
Ou filet de truite du Jura
Glace 2 boules
Boisson soft

NOS VINS

VINS BLANCS

Mâcon Vinzelles	30,00€
Saint Véran	38,00€
Pouilly Fuissé	41,00€
Montagny 1 ^{er} Cru Blanc	46,00€

VINS ROUGES

Morgon	30,00€
Rully	44,00€
Mercurey	44,00€
Maranges	44,00€
Hautes Côte de Beaune	44,00€

ROSÉS

Caroline Beaujolais Rosé	24,00€
Saint Tropez Note Bleue	32,00€

NOS BULLES

Crémant de Bourgogne	36,00€
Champagne (Claude Perrard)	73,00€

VIN AU VERRE – PICHETS

	Au verre	25cl	37,5cl	50cl
Mâcon Village Blanc	6,00€	8,00€	-	16,00€
Beaujolais Village Rouge	5,00€	8,00€	-	16,00€
Morgon	7,00€	-	-	-
Saint Véran	7,00€	-	19,00€	-
Haute côte de Beaune	-	-	19,00€	-