LE TERMINUS

BRASSERIE & BAR

Chalon-sur-Saône

LES BOISSONS

LA CAFÉTERIE

CAFÉ - CAFÉ ALLONGÉ	2.10
DÉCAFÉINÉ - NOISETTE	2.30
DOUBLE CAFÉ	4.00
THÉ - TISANE	3.50

LES SODAS

COCA-COLA *Classique, Zéro*	3.70
FUZE TEA PÊCHE - 25cl	3.70
SCHWEPPES - 25cl *Classique, Agrumes*	3.70
ORANGINA - 25cl	3.70
JUS DE FRUITS - 25cl *Ananas, Fraise, Tomate, Orange, Pomme*	3.70
LIMONADE - 25cl	3.70

LES APÉRITIFS

RICARD	3.50
MARTINI | ROUGE | BLANC - 6cl	7.00
PORTO - 6cl	7.00
KIR MAISON	6.00
JACK DANIEL'S - 4cl	8.00
CARDHU 12 ANS - 4cl	12.00

LES BIÈRES

	25cl	50cl
DUVEL BLONDE - 8.5°	4.40	8.40
ROUSSE MONT BLANC AMBRÉE - 6.5°	4.40	8.40
FISCHER TRADITION - 6°	3.80	7.60
Supp. SIROP	0.20	0.20
Supp. PICON	0.80	0.80
BELLENIUM - BOUTEILLE 33cl *Blonde, Blanche, Brune*		6.00

LES DIGESTIFS

RHUM DON PAPA	10.00
MARC DE BOURGOGNE	8.50
GET 27	7.00
LIMONCELLO	10.00
#BOMBARDE 33cl *Vodka, Vanille de Madagascar et Poivre de Timut*	*La bouteille* 10.00

NOS COCKTAILS

AVEC ALCOOL

Avec alcool 12 à 20cl

SPRITZ DE GIGI 9.00
Apérol, Prosecco, Schweppes tonic

LE PASSOA 9.00
Liqueur passion, jus de fruit passion, jus de citron vert et crémant de Bourgogne

MOJITO 9.00
Rhum blanc Havana, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche et sucre de canne

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 7.00
Jus de fraise, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne et menthe fraîche

LE TROPICAL COCKTAIL 7.00
Jus d'ananas, jus de litchi, jus de citron vert et sirop de grenadine

LES EAUX MINÉRALES

BADOIT - 33cl	2.90
EVIAN - BADOIT - 50cl	3.50
EVIAN - BADOIT - 1L	4.50

YUMMY TiME

LES ENTRÉES

GRAVLAX DE THON AU POIVRE DE TIMUT 16.50
Et sa salade croquante

VELOUTÉ FROID D'ARTICHAUD 11.90
Servi avec sa barigoule de légumes

ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLE 14.90

TARTINE DE SARDINE AU PISTOU 15.50
Et ses tomates confites

SALADE CROQUANTE *Petite* 12.90 *Grande* 14.90
Tomates, poivrons confits, thon mariné et basilic

PLANCHE DE CHARCUTERIE SOLO 10.90 À PARTAGER 16.00

LES VIANDES

Origine des Viandes de boeuf : Union Européenne (France, Allemagne, Italie, R-U...) - Naissance, Élevage et Abattage des viandes de boeuf : Union européenne (France, Allemagne, Italie, R-U...)

TARTARE DE BOEUF À LA BOURGUIGNONNE 18.90
Accompagné de sa salade croquante et de ses frites

JOUE DE BOEUF À LA NIÇOISE 19.50
Accompagné de ses coquillettes au beurre

COEUR DE PERSILLÉ ANGUS GRILLÉ 19.90
Accompagné d'un caviar d'aubergine au pignon de pin

LES PETITS FARCIS DU "TERMINUS" 19.50

LES POISSONS

BROCHETTE DE CREVETTES, TOMATE ET POIVRON 18.90
Et sa salade verde

FILET DE BAR POÊLÉ 19.90
Accompagné de poivrons grillés et de sa panisse

FILET DE TRUITE RÔTI AUX OLIVES 19.50
Servi avec ses courgettes et anchois

BOUILLABAISSE AUX PETITS POISSONS 21.50
Accompagnée de ses pommes de terre et son ailloli

LES BURGERS

Servis avec des frites maison

LE CHALON / MANCHESTER 16.90
Bœuf origine France, sauce BBQ maison, cheddar fondant

LE CHALON / NAPLES 18.50
Bœuf d'origine France, pistou, aubergine, parmesan

LE CHALON / CANBERRA 17.90
Bœuf origine France, tomate, ananas, cheddar, pickels oignon rouge

LE COIN VEGGIE

LÉGUMES EN BARIGOULE AUX OLIVES, PISTOU ET CROÛTONS FROTTÉS À L'AIL 17.90

LA CARTE DES GLACES

3 BOULES DE GLACES ET/OU SORBET, CHANTILLY 6.50

Parfums : abricot, vanille, citron, framboise, pêche, café et chocolat

LES DESSERTS

TARTE CITRON MERINGUÉE	8.40
MOELLEUX CHOCOLAT NOIR *Et sa glace vanille*	7.90
SABLÉ AUX PÊCHES *Et son sorbet*	8.40
SALADE DE FRUITS DU MOMENT *À la menthe*	7.90
COUPE GLACÉE DU TERMINUS *Glace vanille, sorbet pêche, pêche pochée meringue, coulis fruits rouges et chantilly*	8.00

LES FROMAGES

	SOLO	À PARTAGER
PLANCHE DE FROMAGES	10.90	16.00
FROMAGE BLANC *(Sucre, Coulis de fruits rouges, Crème)*		5.00

PLAT DU JOUR

Demandez à votre serveur
Hors soirs, week-end et jours fériés

13.50
PLAT DU JOUR

16.50
PLAT DU JOUR
+
DESSERT DU JOUR

19.50
ENTRÉE DU JOUR
+
PLAT DU JOUR
+
DESSERT DU JOUR

MENU DU 32

22.00

BURGER
AU CHOIX
+
PINTE FISCHER OU SOFT

MENU ENFANT

11.00
BOISSON AU CHOIX
+
CHEESEBURGER ET FRITES
+
COUPE GLACE, CHANTILLY

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT EN EUROS. TTC ET SERVICE COMPRIS.
MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS : ESPÈCES, CB DÈS 10€, ANCV, TICKET RESTAURANT (1 PAR PERSONNE SOIRS ET WEEK-ENDS).
TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES TELS QUE DÉCRIT LE RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ UE N°1169/2011. LE TABLEAU DES ALLÉRGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE À L'ACCUEIL DE VOTRE RESTAURANT.

(UNE PARENTHÈSE RICHE EN GOURMANDISE)