
LA PROPOSITION DE MIDI (formules au gré du marché)

(sauf samedi, dimanche et jours fériés)

MENU A 17 EUROS 50 : (boissons non comprises)

Un amuse-bouche + entrée + plat

Ou

Un amuse-bouche + plat + dessert

(Proposition orale)

LA PROPOSITION DE MIDI (formules au gré du marché)

(Sauf samedi, dimanche et jours fériés)

MENU A 21 EUROS :

Un amuse-bouche+ une entrée + 1 plat + 1 dessert et mignardises

Nous vous informons que le restaurant est ouvert le mercredi midi à la place du
lundi midi

MENU CLASSIQUE / VOUS CHOISISSEZ

UNE ENTREE, UN PLAT ET LE DESSERT A 32.90 EUROS

**UNE ENTREE, UN POISSON, UNE VIANDE et LE DESSERT à 38.90
EUROS**

AMUSE BOUCHE

RAVIOLE OUVERTE DE CHEVRE FRAIS AUX BAIES ROUGES

BACON FUME/ JUS AUX HERBES : EPINARD/CIBOULETTE/MARJOLAINE/CORIANDRE

OU

TIAN DE SARDINES ET SAUMON MARINES A L'ANETH

AUBERGINE/ TOMATE/ POIVRON/FEUILLE DE CORIANDRE

Pour suivre

LAPIN DANS TOUS SES ETATS (CARRE/DOS/CUISSE)

CAROTTES NOUVELLES EN TROIS COULEURS/ CURRY MADRAS

OU/ et

OMBLE CHEVALIER/ARTICHAUT/TOMATE/OLIVE/CONDIMENT

VINAIGRETTE CHAUDE VEGETALE

FROMAGES REVUS ET CUISINES (SUPPLEMENT FROMAGE 4 EUROS)

DOUCEURS ET FRIANDISES DU MENU

PETITES MIGNARDISES DE FIN DE REPAS, VOS CAFES SERONT ACCOMPAGNES CHOCOLAT MAISON

MENU PLAISIR /VOUS CHOISISSEZ

Une entrée, un plat et le dessert A 42.90 euros

Une entrée, un poisson, une viande et le dessert A 47.9 euros

Prélude gourmand

Dos de thon mi- cuit, crumble salé au persil

Chutney/oignon/gingembre/cumin/soja

Ou

Crème brûlée de foie gras/ graines de sésame caramélisées accompagnée

D'un foie gras à la gelée de fruit rouge façon » pommes d'amour »

Pour suivre

« Bar sauvage » artichauts / tomate/ olive/ condiment

Jus réglisse

Et/ou

Faux filet de bœuf du Haut-Forez/ poivre de Sichuan

Petite béarnaise revisitée/ purée d'estragon

Fromages revus et cuisinés (supplément 4 euros)

Douceurs et friandises du menu

Petites mignardises de fin de repas, Vos cafés seront accompagnés de chocolat
maison

MENU GOURMAND A 50 EUROS 90

Prélude gourmande

Crème brûlée de foie gras/ graines de sésame caramélisées accompagnée

D'un foie gras à la gelée de fruit rouge façon « pommes d'amour »

Dos de thon mi- cuit, crumble salé au persil

Chutney/oignon/gingembre/cumin/soja

Noix de ris de veau, poivre de Sichuan

Petite béarnaise revisitée/purée d'estragon

Fromages revus et cuisinés(supplément fromage 4 euros)

Douceurs et friandises du menu et mignardises

Petites mignardises de fin de repas

Vos cafés seront accompagnés chocolat maison

* Nos viandes sont d'origine France, tout est fait maison

MENU A 54 EUROS (supplément fromage 4 euros)

TOUT

HOMARD

(sur commande uniquement)
EN TROIS SERVICES

MENU SURPRISE

A 66 EUROS (boissons non comprises)

LES SPECIALITES DE LA MAISON ELABOREES
EN PETITES PORTIONS DEGUSTATION
(5 PLATS)

- * Nos viandes sont d'origine France, nos produits sont frais
Tout est fait maison

MENU DES ENFANTS

Pour nos hotes de moins de 12 ans, nous vous avons élaboré un
menu pour jeunes gourmands à

14 EUROS

Nos prix sont nets et service compris

Restaurant la calèche 2 rue du commandant Marey 42380 ST BONNET LE CHATEAU

TEL / 04 77 50 15 58

BONS CADEAUX

LA CARTE « menu classique » pour deux personnes à 110 euros (2 plats)

(cela comprend l'apéritif maison, deux verres de vin par personne (12 cl) et le café de fin de repas)

LA CARTE « menu plaisir » pour deux personnes à 125 euros (2 plats)

(cela comprend l'apéritif maison, deux verres de vin par personne (12cl) et le café de fin de repas)

LA CARTE « menu gourmand » pour deux personnes à 140 euros (3 plats)

(cela comprend l'apéritif maison , deux verres de vin par personne(12cl) et le café de fin de repas)

***SUITE A LA NOUVELLE LOI CONCERNANT
LES RESTAURANTS NOUS INFORMONS
NOTRE CLIENTELE QUE
« TOUT EST FAIT MAISON »***