

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

SAUMON MI-CUIT A L'ANETH, BOULGOUR AU HADDOCK

JUS AUX HERBES

OU

DEMI-CAILLE RÔTIE, FARCE AUX HERBES

JUS AU SOJA, GINGEMBRE CONFIT

Pour suivre

POULARDE CUITE ALA VAPEUR PUIS ROTIE AU FOUR

CRÊTES DE COQ ET SOT L'Y LAISSE SAUCE POULETTE

RAPEE DE BACON

OU/ et

SANDRE ROTI AU VIN ROUGE

PUREE DE HARICOT BLANC AU LAIT D'AMANDE

-----

**FROMAGES REVUS ET CUISINES (SUPPLEMENT FROMAGE 4 EUROS)**

-----

DOUCEURS ET FRIANDISES DU MENU

PETITES MIGNARDISES DE FIN DE REPAS

## *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

Marbré de foie gras de canard au coing et à la pomme

Cannelle et tuile

Ou

Calamars farcis et sa st jacques, risotto à l'encre de seiche Sauce à l'armoricaine

Pour suivre

Lotte panée au curry, fondue de poireau au gingembre

Boulgour de haddock

Et/ou

Agneau du Haut forez, au jus à l'arabica, frite au céleri

Mousseline de panais à la carbonara

-----

Fromages revus et cuisinés (supplément 4 euros)

-----

Douceurs et friandises du menu

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

## **MENU GOURMAND A 50 EUROS 90**

Prélude gourmand

Marbré de foie gras de canard au coing et à la pomme

Cannelle et tuile

-----

Calamars farcis et sa st jacques, risotto à l'encre de seiche Sauce à l'armoricaine

Pour suivre

Ris de veau au jus à l'arabica, frite au céleri

Mousseline de panais à la carbonara

-----

Fromages revus et cuisinés (supplément 4 euros)

-----

Douceurs et friandises du menu

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

MENU

TOUT

HOMARD

A 54 EUROS (supplément fromage 4 euros)

EN TROIS SERVICES

SUR COMMANDE UNIQUEMENT

## 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 »***