

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 AUX TOURTEAUX /FROMAGE FRAIS  
AUX HERBES : CORIANDRE/CIBOULETTE/PIMENT DOUX

OU

PRESSE DE MAGRET DE CANARD ET FOIE GRAS  
A LA LIE DE VIN / CHUTNEY

Pour suivre

CARRE DE PORCELE T CUIT AU FOIN/ JOUE BRAISEE  
FRITE AU CANTAL

OU/ et

DORADE/ LEGUMES CROQUANTS A LA GRECQUE  
GNOCCHI AU RAIFORT

-----

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

Escargots / purée d'ail violet/ jus à la roquette

Tartine de pissaladière revisitée

Ou

Crème brûlée de foie gras/ graines de sésame caramélisées accompagnée

D'un foie gras à la gelée d'abricot/tartelette d'amandes torréfiées

Pour suivre

Bar sauvage/artichauts à la romaine

Mousseline de choux fleur au parmesan

Et/ou

Faux filet de veau rôti/ la tête en croustillant

Petits légumes de saison

-----

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 gourmande

-----

Crème brûlée de foie gras/ graines de sésame caramélisées accompagnée

D'un foie gras à la gelée d'abricot/tartelette d'amandes torréfiées

-----

St pierre/ artichauts à la romaine

Mousseline de choux fleur au parmesan

-----

Noix de ris de veau, tête de veau en croustillant

Petits légumes de saison

-----

Fromages revus et cuisinés(supplément fromage 4 euros)

-----

Douceurs et friandises du menu et mignardises

Petites mignardises de fin de repas

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

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

## **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 »***