

RESTAURANT
La Table



RESTAURANT *La Table*

BIENVENUE DANS LE CHAROLAIS !

L'équipe du restaurant, en salle et en cuisine, est heureuse de vous accueillir le temps d'une pause gourmande !

Notre restaurant La Table met à l'honneur la viande charolaise, issue de notre territoire du Charolais-brionnais et de nombreux autres produits locaux.

Pour retrouver ces bons produits, nous vous invitons à découvrir la Boutique de la Maison du Charolais. Vous y retrouverez une large gamme de spécialités locales et régionales.



Service tous les jours à midi
et les soirs selon période.
Il est conseillé de réserver
votre table au 03 85 24 00 46



Les allergènes potentiellement
présents dans nos plats sont
indiqués par des codes lettres :
A = gluten C = oeuf G = lait
H = fruits à coque I = moutarde
K = sulfite L = céleri

3 SIGNES DE QUALITÉ POUR DES VIANDES

AOP BŒUF DE CHAROLLES



La certification AOP Bœuf de Charolles authentifie la spécificité de la viande produite dans le berceau de la race charolaise, mais également le savoir-faire de générations d'Hommes qui ont su exploiter les caractéristiques de leur milieu. Elle se caractérise par sa tenue, un grain particulier, une surface lisse, une couleur rouge vif et une texture particulièrement juteuse. Ses arômes révèlent des notes animales, végétales et de céréales. À la cuisson, grillée ou bouillie, la viande se révèle juteuse et d'une extrême tendreté.

IGP CHAROLAIS DE BOURGOGNE



Une qualité de viande exceptionnelle ! L'IGP Charolais de Bourgogne garantit une viande de haute qualité et un mode d'élevage extensif. Il consacre un terroir exceptionnel et le savoir-faire de ses éleveurs. Cette viande persillée est reconnue pour ses qualités gustatives. Elle se caractérise par sa couleur rouge vif et son aspect brillant.



AU GOÛT INCOMPARABLE !

TENDRE CHAROLAIS LABEL ROUGE

Une viande aux caractéristiques exceptionnelles !

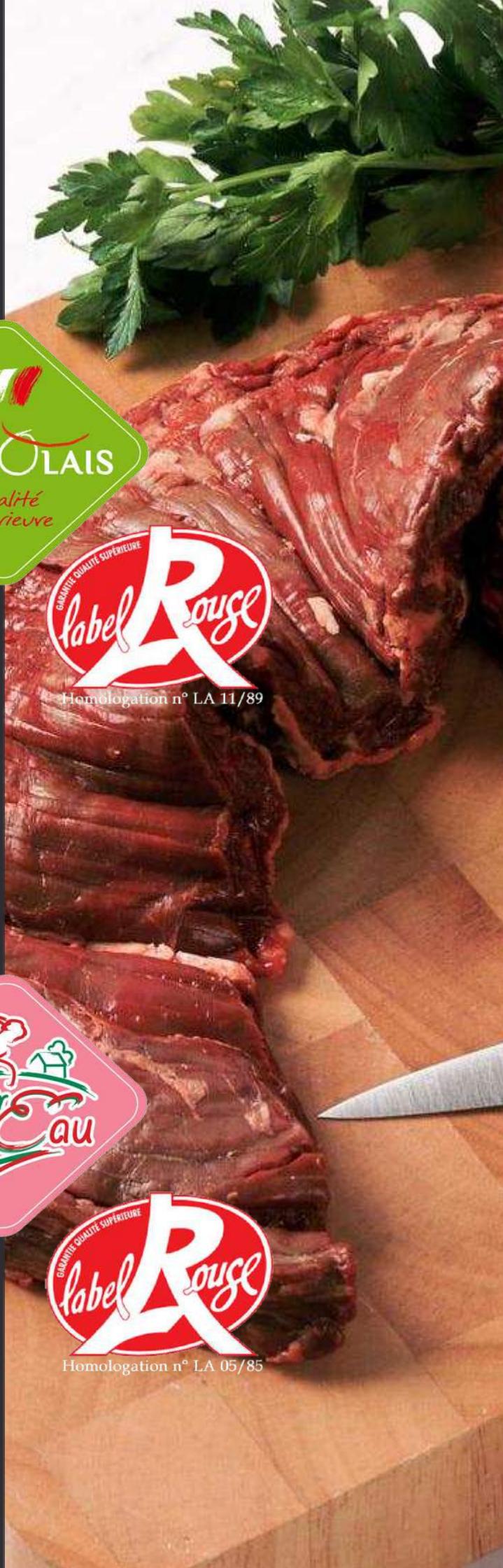
Le Charolais Label Rouge est une viande bovine issue de race à viande Charolaise. Cette viande peu grasse mais suffisamment persillée offre un goût légèrement acidulé. Tendre et peu nerveuse, elle fond en bouche. Le cahier des charges strict permet de garantir des conditions d'élevages respectueuses des animaux, de l'environnement et des hommes.



TENDRE AGNEAU LABEL ROUGE

Des viandes tendres & goûteuses !

Le Tendre Agneau est une viande ovine issue de races bouchères. Cette viande au goût fin et subtil séduit toutes les papilles par ses notes légères et fines. Facile à préparer, la viande se tient bien à la cuisson.



NOS PRODUITS EN CIRCUIT COURT

LES VIANDES

Terrines et tartinades de bœuf charolais

L'Institut Charolais innove et valorise la viande par la transformation et la confection de produits aux recettes innovantes. Production en partenariat avec la Halle technologique du Lycée J.Wittmer de Charolles.

Saucisson 100% AOP Bœuf de Charolles

Née en 1967 de la boucherie familiale, la Salaison Rhodon produit une large gamme de charcuterie et de salaison sèche. Elle est située à Montagny, Fabrication et vente directe en entreprise d'une large gamme de charcuterie cuite et de salaison sèche.

Porc

La Ferme des Blancs est située à Colombier-en-Brionnais, petit village du Charolais. Jean-Paul Malatier et son fils Ludovic élèvent des porcs en plein air depuis 1996 qu'ils valorisent en vente directe. Ils élèvent et transforment leurs cochons traditionnellement pour vous offrir une viande tendre et goûteuse.

Poulet

Le poulet du Charolais est élevé en plein air sur de vaste parcours herbageux et ombragés pendant 81 jours avec une alimentation 100% végétale. Issu d'une souche rustique, sa chair est d'une finesse et d'une tendreté exceptionnelle.



NOS PRODUITS EN CIRCUIT COURT

LES PRODUITS LAITIERS

Fromage de chèvre charolais AOP

L'exploitation familiale GAEC Mathieu-Chevalier est située à Saint-Vincent-des-Bragny, proche de Paray-le-Monial. Elle produit de façon artisanale et traditionnelle des fromages de chèvre au lait cru et plus particulièrement l'AOP Charolais, fromage généreux à savourer sans modération !

Fromage blanc de vache

L'exploitation des Verts Prés, située à Tancon, produit une trentaine de fromages fermiers différents : au lait de chèvre, lait de vache et mélangés, ainsi que des glaces & sorbets, des crèmes desserts, riz au lait...

Crème & beurre de Bresse AOP

Les deux AOP Beurre et Crème de Bresse tirent leur notoriété de la région éponyme, la Bresse. Cette plaine bocagère légèrement vallonnée bénéficie d'un climat propice au développement d'un système de polyculture-élevage. La zone géographique se partage entre la Saône-et-Loire, l'Ain et déborde légèrement sur le Jura.



NOS PRODUITS EN CIRCUIT COURT

LES HUILES

Huile de noix et huile d'olive

L'huilerie artisanale Leblanc connue mondialement des grandes tables, travaille selon des méthodes ancestrales depuis 1878 à Iguerande et propose une grande diversité d'huiles artisanales et de vinaigres qui apportent une grande richesse de parfums et de saveurs du terroir.

LES ALCOOLS

Vins de Bourgogne

Fondée en 1929, la Cave des Vignerons de Mancey est située à quelques kilomètres de Tournus, au cœur d'un pays privilégié. Elle réunit actuellement la production de 80 viticulteurs, soit 140 hectares de vignes réparties sur 8 communes autour de Mancey. Le Terroir de la Cave occupe la pointe des collines du Mâconnais, région ouverte, faite de douceur et de courbes sur lesquelles grimpent les vignes.

Bières artisanales

Installés à Pouilly-sous-Charlieu, les Brasseurs du Sornin produisent de la bière depuis 17 ans. Ils produisent une vingtaine de bières allant des classiques, blondes, ambrées, blanches... à d'autres plus surprenantes.



LES ENTRÉES

**PÂTÉ OU RILLETES DE
BŒUF DE L'INSTITUT
CHAROLAIS** 7,50 €

au choix
Allergènes : A, C, G, I

**ALLUMETTE DE BŒUF
TENDRE CHAROLAIS LABEL
ROUGE AUX OIGNONS GRELOTS,
INFUSION DE CURRY** 9,00 €

Allergènes : A, I, K, L

**PÂTÉ CROÛTE MAISON DU
CHAROLAIS AU BŒUF TENDRE
CHAROLAIS LABEL ROUGE,
QUELQUES POUSSSES DE SALADE** 11,00 €

Allergènes : A, C, H

**ESCARGOTS BRIONNAIS
EN CROÛTE DE
FEUILLETAGE ET CRÈME
DE BRESSE AOP** 12,00 €

Allergènes : A, G, L

**GALETTE DE BŒUF
TENDRE CHAROLAIS LABEL
ROUGE AU CHÈVRE FRAIS DE
MADAME MATHIEU** 12,50 €

Allergènes : A, G, K, L



LES VIANDES GRILLÉES OU POÊLÉES

Toutes nos viandes de bœuf, d'origine France, sont issues de bêtes de race charolaise disposant d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine. Elles sont accompagnées de frites fraîches cuites à la graisse de bœuf, de pommes de terre persillées ou de légumes variés. Elles sont servies avec une sauce au choix :

- Sauce chèvre charolais (Allergènes A, G)
- Sauce poivre et champignons (Allergènes A, G)
- Sauce meurette (Allergènes A, K)

DESSUS DE PALETTE 180 grs 15,00 €
IGP CHAROLAIS DE BOURGOGNE OU
TENDRE CHAROLAIS LABEL ROUGE

POIRE 180 grs 15,00 €
IGP CHAROLAIS DE BOURGOGNE OU
TENDRE CHAROLAIS LABEL ROUGE

LA TRILOGIE "INITIATION" 18,00 €
IGP CHAROLAIS DE BOURGOGNE OU
TENDRE CHAROLAIS LABEL ROUGE

200 grs - Découverte de trois pièces de bœuf au goût tendre et aux textures différentes.

ENTRECÔTE 300 grs 19,00 €
TENDRE CHAROLAIS LABEL ROUGE

NOS VIANDES D'EXCEPTION

FAUX-FILET 300 grs 17,00 €
AOP BŒUF DE CHAROLLES

ENTRECÔTE 400 grs 31,00 €
AOP BŒUF DE CHAROLLES

CÔTE DE BŒUF 1,2 kg 55,00 €
AOP BŒUF DE CHAROLLES



LES PLATS

Tous nos plats sont accompagnés de frites fraîches maison cuites à la graisse de bœuf, de pommes de terre persillées ou de légumes variés.



**LA FAMEUSE TÊTE DE
VEAU ROÛLÉE TRADITION,
SAUCE GRIBICHE** 14,00 €

Allergènes : C, I, L

**LE POULET FERMIER 14,00 €
PÔCHÉ IGP CHAROLAIS LABEL
ROUGE, CRÈME DE BRESSE
AOP AUX CHAMPIGNONS ET
ESTRAGON**

Allergènes : A, G, L, K

**JOUE DE BŒUF TENDRE 15,00 €
CHAROLAIS LABEL ROUGE
MIJOTÉE À L'ANCIENNE AU VIN
ROUGE DE BOURGOGNE**

Allergènes : A, K

TARTARE DE BŒUF 16,00 €

180 grs de muscle sans matière grasse, issu de viande bovine IGP Charolais de Bourgogne ou Tendre Charolais Label Rouge, préparé en cuisine "cru" ou "Caesar"

Allergènes : C, I, K

**LE CHAROLAIS BURGER 16,00 €
"LA TABLE DE LA MAISON
DU CHAROLAIS"**

Steak hâché maison 180 grs sans matière grasse issu de viande bovine IGP Charolais de Bourgogne ou Tendre Charolais Label Rouge, fromage de chèvre charolais AOP, lard de porc fumé, tomates, oignons, salade, sauce gribiche.

Allergènes : A, C, G, I



LES MENUS

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

23,50 €

Pâté **ou** rillettes de bœuf de l'Institut Charolais

La fameuse tête de veau roulée tradition, sauce gribiche

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP **ou** Dessert (salade de fruits frais ou dessert du jour)

AU CŒUR DU BOCAGE

27,00 €

Allumette de bœuf Tendre Charolais Label rouge aux oignons grelots infusion de curry

Joue de bœuf Tendre Charolais Label Rouge mijotée à l'ancienne au vin rouge de Bourgogne

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP

Verrine de forêt noire au cassis comme en Bourgogne

SECRET D'UN TERROIR

29,00 €

Escargots Brionnais en croûte de feuilletage et crème de Bresse AOP

Entrecôte Tendre Charolais Label Rouge 300 grs - Sauce au choix

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP **ou** fromage de chèvre charolais AOP du GAEC Mathieu Chevalier

Crème brûlée à la vanille Bourbon

L'ESCALE CHAROLAISE

Menu express servi en 1h

Tous les jours à midi

17,00 €

Le plat charolais du jour

Dessert du jour

Café

MENU ENFANT

9,50 €

Steack hâché 100grs issu de viande IGP Charolais de Bourgogne ou Tendre Charolais Label Rouge

Frites fraîches ou pommes de terre persillées ou légumes variés

2 boules de glace, éclats de caramel et chantilly



LES DÉLICES DE LA BERGERIE

FROMAGE DE CHÈVRE
CHAROLAIS AOP DU GAEC
MATHIEU CHEVALIER

Allergènes : C

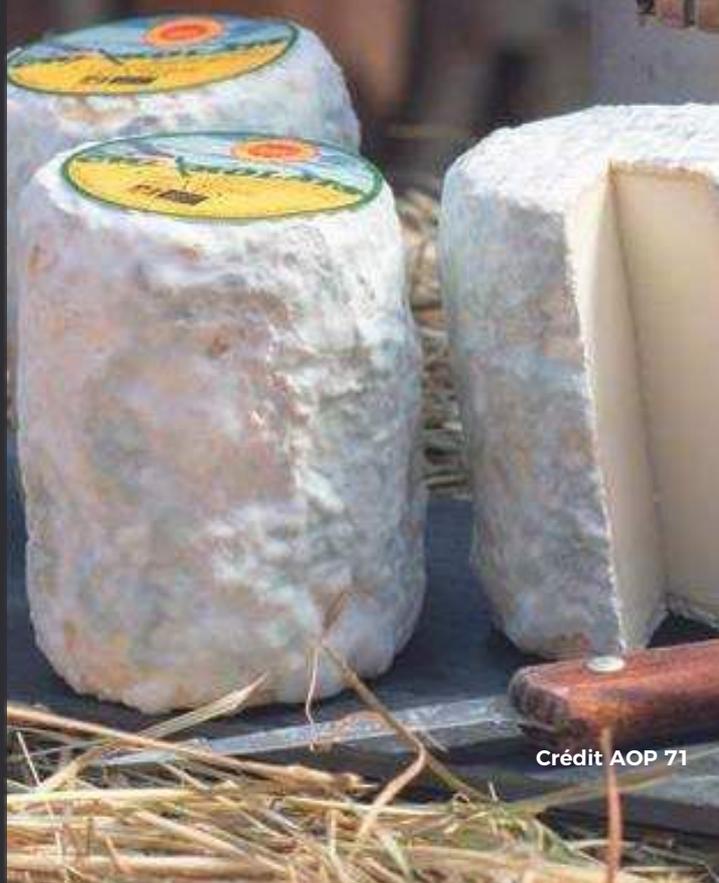
6,00 €



FROMAGE BLANC DE VACHE
DE LA FERME DES VERTS
PRÉS À LA CRÈME DE
BRESSE AOP

Allergènes : C

5,00 €



LES DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison.

LE DESSERT DU JOUR 6,00 €

**SALADE DE FRUITS FRAIS
DE SAISON** 6,00 €

Allergènes : G

**BRIOCHE COMME UN PAIN
PERDU, GLACE AU
YAOURT, CARAMEL AU
BEURRE SALÉ** 7,00 €

Allergènes : A, C, G, H

**CRÈME BRÛLÉE À LA
VANILLE BOURBON** 7,00 €

Allergènes : C, G, H

**VERRINE DE FORÊT NOIRE
AU CASSIS COMME EN
BOURGOGNE** 7,00 €

Allergènes : A, C, G, H

LES GLACES ET SORBETS

**CARTE DÉTAILLÉE À VOTRE
DISPOSITION**



LES APÉRITIFS

PASTIS / RICARD	3,50 €
TOMATE / PERROQUET	2 cl
MARTINI BLANC / MARTINI ROUGE	4,00 € 4 cl
SUZE CITRON / SUZE CASSIS	3,50 € 4 cl
CAMPARI	4,00 € 4 cl
CAMPARI ORANGE	7,00 € 20 cl
J&B	5,00 € 4 cl
J&B BABY	3,00 € 2 cl
JACK DANIEL'S	5,00 € 4 cl
JACK DANIEL'S BABY	3,00 € 2 cl
WHISKY COCA / WHISKY ORANGE	8,00 € 12 cl
PORTO ROUGE / PORTO BLANC	3,50 € 4 cl
KIR CASSIS / KIR MÛRE / KIR PÊCHE	5,50 € 12 cl
VODKA	5,00 € 4 cl
VODKA TONIC	7,00 € 25 cl
AMÉRICANO	8,00 € 20 cl
GIN	5,00 € 4 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LES BIÈRES

BIÈRE BLONDE PRESSION

Allergène A

4,50 €
25 cl

CLUGNY IV

4,50 €
33 cl

CERVOISE DE BIBRACTE

Blonde des champs / Brune trouille

4,50 €
33 cl

LES BOISSONS SANS ALCOOLS

LIMONADE

3,50 €
25 cl

DIABOLO

cassis, menthe, citron, fraise ou grenadine

3,50 €
25 cl

COCA-COLA

4,00 €
33 cl

ORANGINA

4,00 €
33 cl

SCHWEPPE

4,00 €
25 cl

JUS DE FRUIT

orange, tomate, ananas, abricot, poire, raisin

4,00 €
25 cl

COKTAIL DE FRUITS

6,00 €
25 cl

PERRIER

nature, cassis ou menthe

4,00 €
33 cl



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES EAUX MINÉRALES

BADOIT / EVIAN

4,50 €
100 cl

BADOIT / EVIAN

3,50 €
50 cl

LES DIGESTIFS

GET 27

5,00 €
4 cl

COGNAC

5,00 €
4 cl

CALVADOS

5,00 €
4 cl

MARC ÉGRAPPÉ

5,00 €
4 cl

CHARTREUSE VERTE

5,50 €
4 cl

LIQUEUR POIRE /
LIQUEUR MIRABELLE /
LIQUEUR FRAMBOISE

5,50 €
4 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LES BOISSONS CHAUDES

—
CHOCOLAT 3,10 €

CAFÉ 2,10 €

CAFÉ CRÈME 2,20 €

RISTRETTO 2,10 €

DOUBLE CAFÉ 4,00 €

DÉCAFÉINÉ 2,10 €

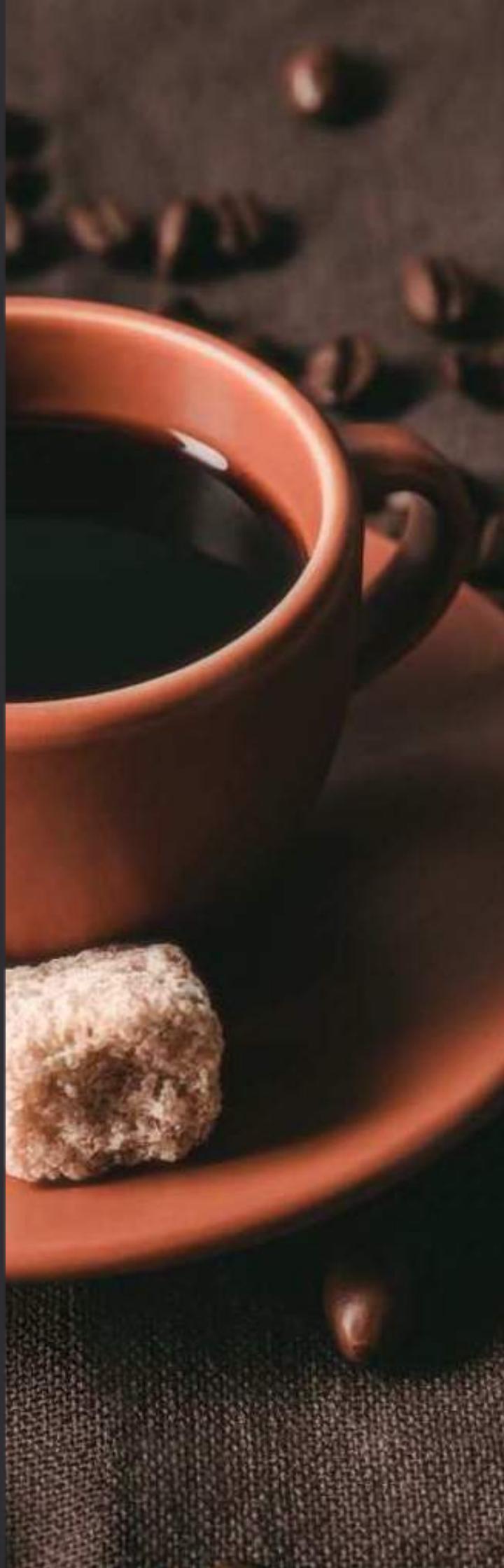
DOUBLE DÉCAFÉINÉ 4,00 €

CAFÉ NOISETTE 2,20 €

DOUBLE CAFÉ NOISETTE 4,20 €

INFUSION VERVEINE /
INFUSION TILLEUL 2,80 €

THÉ NATURE /
THÉ LAIT /
THÉ MENTHE 2,80 €



LES VINS BLANCS

MÂCON VDP

Les Vignerons de Mancey	pichet 50 cl	8,00 €
	pichet 25 cl	5,00 €
	verre 12 cl	2,80 €

BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC

Les Vignerons de Mancey	bouteille 75 cl	15,50 €
	verre 12 cl	2,80 €

MÂCON-VILLAGES "LES CADOLÉS" AOC

Les Vignerons de Mancey	bouteille 75 cl	17,00 €
	bouteille 37,5 cl	10,50 €

MÂCON-VILLAGES AOC

Domaine Touzot	bouteille 75 cl	16,50 €
----------------	-----------------	---------

BOURGOGNE CHARDONNAY "LES ESSENTIELLES" AOC

Les Vignerons de Mancey	bouteille 75 cl	20,40 €
-------------------------	-----------------	---------

POUILLY-FUISSÉ AOC

Domaine Gille Morat	bouteille 75 cl	34,50 €
---------------------	-----------------	---------

MONTAGNY 1ER CRU "CUVÉE FÛT" AOC

Château de la Saule	bouteille 75 cl	28,80 €
	bouteille 37,5 cl	18,50 €
	verre 12 cl	5,80 €

RULLY AOC

Domaine Michel Briday	bouteille 75 cl	30,50 €
	bouteille 37,5 cl	17,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LES VINS ROUGES

MÂCON VDP

Les Vignerons de Mancey pichet 50 cl 12,00 €
pichet 25 cl 6,50 €
verre 12 cl 3,50 €

MÂCON-MANCEY VIEILLES VIGNES "LES ESSENTIELLES" AOC

Les Vignerons de Mancey bouteille 75 cl 19,00 €
bouteille 37,5 cl 11,50 €

BOURGOGNE PINOT NOIR AOC

Domaine Moreau bouteille 75 cl 20,50 €

GIVRY AOC

Domaine bouteille 75 cl 27,00 €
Chofflet-Valdenaire bouteille 37,5 cl 16,00 €
verre 12 cl 5,50 €

GIVRY 1ER CRU "CLOS JUS" AOC

Domaine bouteille 75 cl 41,00 €
Chofflet-Valdenaire

COTEAUX BOURGUIGNONS AOC

Les Vignerons de Mancey bouteille 75 cl 12,50 €

MERCUREY AOC

Domaine du Meix Foulot bouteille 75 cl 31,00 €
bouteille 37,5 cl 18,00 €
verre 12 cl 5,80 €

MERCUREY "CLOS DU CHÂTEAU DE MONTAIGU" AOC

Domaine du Meix Foulot bouteille 75 cl 42,50 €

RULLY "LES 4 VIGNES" AOC

Domaine Michel Briday bouteille 75 cl 32,00 €

MARANGES 1ER CRU "LA FUSSIÈRE" AOC

Domaine Jean-François bouteille 75 cl 42,00 €
Bachelet



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES VINS ROSÉS

BOURGOGNE ROSÉ AOC

Les Vignerons de Mancey bouteille 75 cl 16,00 €

LES CRÉMANTS

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC AOC

Les Vignerons de Mancey bouteille 75 cl 21,00 €

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ AOC

Les Vignerons de Mancey bouteille 75 cl 22,60 €

* Nos vins, servis au verre ou en bouteille, peuvent contenir des sulfites.

Tous nos prix sont présentés toutes taxes comprises, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

