

LE TERMINUS



BRASSERIE & BAR

Chalon-sur-Saône

LES BOISSONS



LA CAFETERIE

CAFÉ - CAFÉ ALLONGÉ	1,80
DÉCAFÉINÉ - NOISETTE	1,90
DOUBLE CAFÉ	3,50
THÉ - TISANE	3,00

LES SODAS

COCA-COLA -33CL Classique, Zéro	3,20
FUZE TEA PÊCHE -25CL	3,20
SCHWEPPE TONIC -25CL Tonic, Agrumes	3,20
ORANGINA -25CL	3,20
JUS DE FRUITS -25CL Ananas, Fraise, Tomate, Orange, Pomme	3,00
LIMONADE -25CL	3,20



APERITIFS

RICARD -2CL	3,00
MARTINI ROUGE BLANC -6CL	4,50
PORTO -6CL	4,50
KIR MAISON	6,00
JACK DANIEL'S® -4CL	7,00
CARDHU 12 ANS -4CL	10,00

BIERES

	25CL	33CL	50CL
AFFLIGEM BLONDE - 6,7°	3,80		7,60
EDELWEISS - 5°	3,80		7,60
FISHER TRADITION - 6°	3,60		7,00
BELLENIUM (33CL) blonde, blanche, garde		5,00	
SUPP. SIROP	0,20		0,20
SUPP. PICON	0,60		0,60

DIGESTIFS

RHUM DON PAPA	9,00	MARC DE BOURGOGNE	7,00
GET 27	6,00	LIMONCELLO	6,00

COCKTAILS

COCKTAILS AVEC ALCOOL

|Avec alcool 12 à 20cl

MOJITO Rhum Havana 3 ans d'âge (4cl), menthe, citron vert, cassonade, limonade	8,50
CAÏPIRINHA Citron vert, cassonade, Cachaça (4cl)	8,50
MAESTRO GILBERT Prosecco, eau gazeuse, Aperol, rondelle d'orange	8,50
COLADINA FRESA Rhum (4cl), jus Ananas, coco, purée de fraise	8,50
COCKTAIL DU MOMENT	8,50

COCKTAILS SANS ALCOOL

LE CC Jus d'orange, limonade, grenadine, rondelles de citron vert	6,50
PUERTA DEL SOL Jus de citron, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de grenadine	6,50
HEALTHY Thé vert, jus de citron, tranche de citron, sucre	6,50

LES EAUX MINÉRALES

BADOIT -33CL	2,50
EVIAN - BADOIT -50CL	3,20
EVIAN - BADOIT -1L	4,20

LE REPAS



ENTRÉES

PLANCHE DE CHARCUTERIE

- Jambon cru - Duroc de Batallé Seul 9.00
- Mortadelle pistache Italienne - Bolagna IGP À plusieurs 13.90
- Véritable rosette de Lyon
- Jambon cuit fumé

COMPOTE DE LAPIN EN GELÉE DU TERMINUS

- Sur toasts BIO, pickles d'oignon rouge au cassis 9.90

ESCARGOTS

- 12 escargots au beurre persillé 12.00

VELOUTÉ DE COURGETTES FAÇON GASPACHO

- Velouté froid de courgettes, crevettes marinées 9.90

LES VIANDES

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

- ONGLET DE VEAU POÊLÉ
CONDIMENT CHORON 16.90
Estragon, poivres mignonette, et tomates, condiment choron servi avec ses pommes au four

- ÉPAULE D'AGNEAU
CONFITE AU SAUTOIR 17.90
Barigoule d'artichauts et olives noires

- SUPRÊME DE VOLAILLE AU
CITRON VERT 17.90
Cuit à basse température, servi avec son riz basmati

LES POISSONS

- FILET DE DAURADE ET SA
SAUCE VIERGE 18.90
Snacké au romarin, huile Bio et pommes de terre

- CABILLAUD À LA LLAUNA
Saisi avec de l'ail, paprika et persil avec ses haricots verts 16.90

- TARTARE DE SAUMON
MAISON 16.90
Mariné et préparé : grenade, coriandre, pickles de légumes, servi avec ses frites maison

LE COIN VEGGIE

- LA SÉLECTION GOURMANDE DU
CHEF ! 15.90

LES BURGERS

Servis avec des frites.

- LE CHALON/MILAN 16.90
Pain moelleux, steak charolais origine France, parmigiano grana padano, câpres

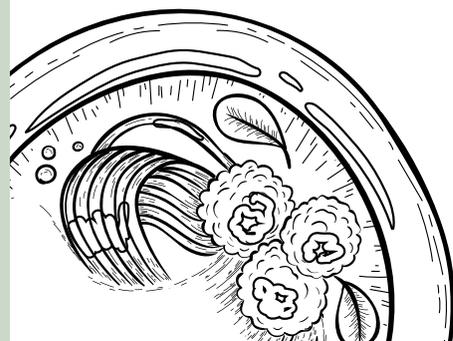
- LE CHALON/MORTEAU 16.90
Pain moelleux, steak charolais origine France, saucisse de Morteau, morbier

- LE CHALON/MANCHESTER 13.90
Pain moelleux, steak charolais origine France, ketchup maison, cheddar fondant

LES PÂTES & RIZ

- FREGOLA SARDA, COURGETTES
VIOLON ET CHORIZO 16.90
Perles de Sardaigne et ses courgettes violon, chorizo crispy

- MACARONIS D'ANTAN 16.90
Macaronis de mon enfance au poulpe et tomates confites saupoudrés de copeaux de parmesan





LES FROMAGES

PLANCHE DE FROMAGES	Seul 9.00
• Comté	À plusieurs 13.00
• Camembert	
• Epoisse	
• Morbier	
FAISSELLE	4.90

LES DESSERTS

TARTE TIÈDE CHOCOLAT-AMANDE, GLACE CHOCOLAT	4.90
SALADE DE FRAISES ET ANANAS AU BASILIC	5.90
PARFAIT GLACÉ FRUITS ROUGES /THÉ NOIR	5.90
PANACOTTA AMANDE ABRICOT/ PÈCHE, CRUMBLE ROMARIN	5.90
3 BOULES DE GLACE ET/OU SORBETS - PETITE MADELEINE AU MIEL	4.90

Parfums : chocolat, vanille, citron, fraise, mangue, café, pistache

LES MENUS

MENU DU JOUR

PLAT DU JOUR Demandez à votre serveur <i>Hors Week-end et Jours fériés</i>	10.90
PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR	13.90
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	16.90

MENU N°32

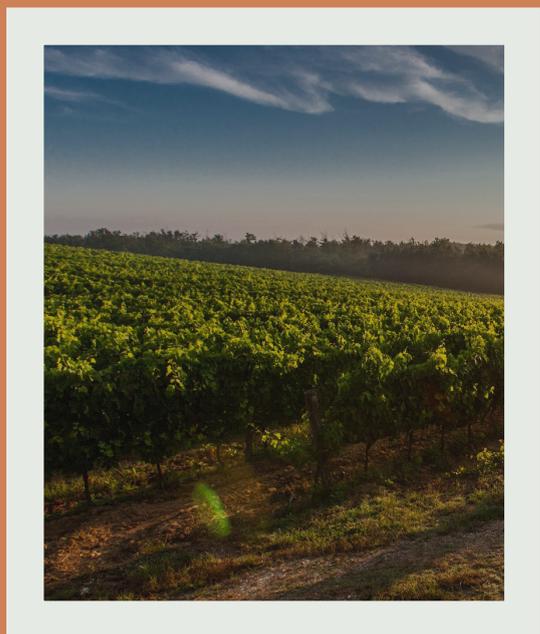
PINTE FISCHER + BURGER CHALON/MANCHESTER + DESSERT AU CHOIX	19.90
---	-------

MENU ENFANT

BOISSON AU CHOIX Sirop ou Jus de Fruits	
PLAT AU CHOIX saumon ou steak avec frites	9.90
DESSERT AU CHOIX Compote ou Glace 2 boules	



LA CAVE DE VOTRE BRASSERIE



LES ROUGES

	12 CL	75 CL
L. ROUSILLON IGP BIO - NATURALYS SYRAH	5,50	22,00
CÔTES DU RHÔNE - ST ESPRIT DELAS	5,50	22,00
CROZES HERMITAGE - AOC CALUNAS		30,00
GIVRY 1ER CRU - CAVE DE BUXY	6,50	35,00

LES BLANCS

	12 CL	75 CL
TARIQUET - 1ERE GRIVES	6,00	25,00
VIOGNIER - «LA VIOLETTE»	5,50	22,00
ST VÉРАН - AOP «LE CLOS VESSATS»		30,00
MÂCON VILLAGES - LES EMALIÈRES	5,50	19,90
MONTAGNY 1ER CRU - CAVE DE BUXY		30,00

LES ROSÉS

	12 CL	75 CL
CÔTES DE PROVENCE - PAMPLOON	5,50	24,00
CÔTES DE PROVENCE - M MINUTY		35,00

CREMANT

	LA COUDE	LA BOUTEILLE
BAILLY LAPIERE	6,00	28,00