

A TABLE !



A partager

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE 8€

Fermiers et locaux, Ferme de la Viennette 71440 Montret

RILLETTES DE CANARD 9€

Fermière et locale, pot de 170g, Ferme de la Viennette 71440 Montret

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET DE CERVELLE DE CANUT 14€

Environ 210gr de charcuterie élevée à la Ferme en Bresse 71470 Romenay
La cervelle ? fromage frais aux herbes, spécialité Lyonnaise, faite maison

EPOISSE AU FOUR 9€

Un petit plaisir fromager bourguignon à partager... ou pas !

TARTINE DE BLEU 5€

Sur un lit de seigle et de salade verte, elle est belle avec sa couverture de romarin. Tartine de domaine de Bresse gratinée à la salamandre, à déguster sans modération.



LA FERME DE LA VIENNETTE - 71440 MONTRET

C'est une production agricole mais aussi un ESAT (Établissement Spécialisé d'Aide par le Travail).

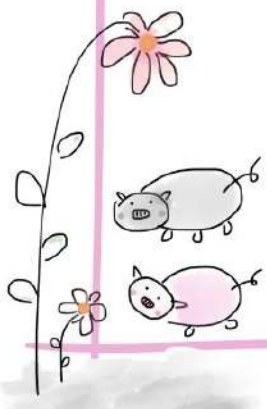
Ils produisent et transforment dans le respect du bien être animal, du petit escargot au joli canard.

LA FERME EN BRESSE - 71470 ROMENAY

Une petite balade du côté de Romenay, nous amène jusqu'à Valentin et Angélique. Ils élèvent leurs cochons dans le respect de leur bien-être ; pas d'OGM ni d'antibiotiques, ils prendront, comme tout le monde, des traitements aux plantes. Notre charcuterie vient de là-bas et nous sommes très fier de ce partenariat.

LA CERVELLE DE CANUT

Notre petit côté Lyonnais ressort dans cet accompagnement. Du fromage de vache, des herbes et quelques petits secrets qu'on ne vous dévoilera pas :)



Plats

Accompagnés de frites maison et de salade verte de Cuisery

BURGER TRADI 16€
Pain boulanger, steak haché pur bœuf charolais 150g, comté AOP, poitrine de porc fumée et grillée, salade verte, tomate, oignons, cornichons

BURGER D'ICI 16€
Pain boulanger, steak haché pur bœuf Charolais 150g, bleu de Bresse, poitrine de porc fumée et grillée, salade verte, tomate, oignons, cornichons

BRÉCHETS DE POULET - PERSILLADE 14€
Spécialité locale - recette traditionnelle et persillade maison

BRÉCHETS DE POULET - CRÈME & MOUTARDE 14€
Spécialité locale - recette à la dijonnaise

SAUMON AU FOUR 15€
Pavé de saumon, huile de sésame, sésame grillé

PIÈCE DU BOUCHER 16,50€
Selon arrivage, mini 200g

L'ŒUF À CHEVAL 12€
Oeuf bio, steak haché pur bœuf Charolais 150g, comté AOP

MENU ENFANT 9€

Sirop à l'eau
Steak haché ou œuf au plat
Frites et salade verte
Glace Star Wars ou Reine des neiges

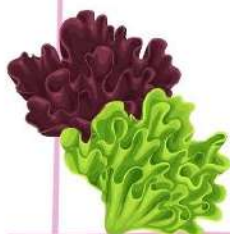
LA FERME DE LA FONTENELLE- 71290 CUISERY

Les légumes de Yves... Tout un poème.

Non seulement on se régale de la lecture de ses petits mots agricoles et écologiques chaque semaine, mais en plus, Yves nous régale aussi par ses cultures sans pesticides.

Comme il le dit lui-même : "nous cherchons à produire des légumes de la manière la plus saine possible en favorisant leurs défenses naturelles"

Tout comme nous !



Fromages



FAISSELLE DE VACHE 4€

Locale

Crème de Bresse, Sucre ou Miel local

FAISSELLE LA BIQUETTE 4€



GAEC des Equoins, 71240 Mancey


Crème de Bresse, Sucre ou Miel local

ASSIETTE DE FROMAGES 5€

Selon l'humeur, fromages régionaux

Desserts

DESSERTS MAISON 4€

Faits par le chef, avec 

GLACES & SMOOTHIES A LA CARTE

Voir les panneaux !



LE GAEC DES EQUOINS - 71240 MANCEY

Nous, on aime bien travailler avec les "Philippe". Alors on a rencontré Philippe et ses fromages de chèvres. Au persil, à l'ail, à l'échalotte, en faisselle, en crottin... Tout est au GAEC des Equoins ! On a dit banco !

Depuis, une histoire d'amour s'est créée entre la faisselle Biquette, la crème de Bresse et le miel d'ici, mon mélange préféré.

LA P'TITE BOULANGERIE - 71290 CUISERY

On aime bien travailler avec Edwige aussi.

Edwige elle tient la "petite" et précieuse boulangerie à l'entrée du village.

C'est chez elle qu'on a eu notre coup de cœur "pain à burger" !

Ce pain on dirait un nuage, il est doux, moelleux, enveloppant.

Tradi où d'Ici, délicieux tout le temps.



Les prix s'entendent taxes et services compris.

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre disposition !

Pour rappel, les alcools forts ne peuvent être servis qu'à l'occasion des repas...