

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

DES SIGNES DE QUALITÉ POUR UNE VIANDE AU GOÛT INCOMPARABLE !

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.



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

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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.

Glaces de la Chocolaterie Dufoux

Créateur de gourmandises depuis 1960, la Maison Dufoux, située à Charolles, propose désormais de délicieuses recettes de glaces et sorbets « maison », sans conservateurs et sans épaississants, élaborés avec des matières premières soigneusement sélectionnées.



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

La Bourgogne, terre de plaisirs gustatifs, bénéficie de bon nombre d'atouts pour donner naissance à de grands vins : sa situation géographique exceptionnelle, son climat propice au bon développement des vignes, ses cépages réputés, sa géologie riche et variée, et enfin le savoir-faire de ses vignerons. Découvrez notre sélection sur les pages réservées aux vins. Et si besoin, laissez-vous guider par notre équipe pour choisir le vin qui accompagnera le mieux votre viande !

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 CHAROLAIS AUX OIGNONS GRELOTS, INFUSION DE CURRY 9,00 €

Allergènes : A, I, K, L

PÂTÉ CROÛTE MAISON DU CHAROLAIS AU BŒUF, QUELQUES POUSSÉS 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 CHAROLAIS AU CHÈVRE FRAIS DE MADAME MATHIEU 12,50 €

Allergènes : A, G, K, L

LA SALADE CHAROLAISE 14,00 €

Salade, saucisson pur bœuf charolais AOP, fromage de chèvre charolais AOP, assortiment de légumes de saison
Allergènes : A, C, G



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, ou élevées sur notre territoire. 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 16,00 €
TENDRE CHAROLAIS LABEL ROUGE

BAVETTE 180 grs 18,00 €
TENDRE CHAROLAIS LABEL ROUGE

BASSE CÔTE À GRILLER 300 grs 18,00 €
TENDRE CHAROLAIS LABEL ROUGE

Selon disponibilité

LA TRILOGIE "INITIATION" 19,00 €
200 grs - Découverte de trois pièces de bœuf charolais au goût tendre et aux textures différentes.

ENTRECÔTE 300 grs 22,00 €
DE BŒUF CHAROLAIS

NOS VIANDES D'EXCEPTION MATURÉES

FAUX-FILET 270 grs 20,00 €
AOP BŒUF DE CHAROLLES

ENTRECÔTE 400 grs 31,00 €
AOP BŒUF DE CHAROLLES

CÔTE DE BŒUF 1,2 kg 65,00 €
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** 15,00 €

Allergènes : C, I, L

**LE POULET FERMIER 15,00 €
POCHÉ IGP CHAROLAIS LABEL
ROUGE, CRÈME DE BRESSE
AOP AUX CHAMPIGNONS ET
ESTRAGON**

Allergènes : A, G, L, K

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

Allergènes : A, K

TARTARE DE BŒUF 17,00 €

180 grs de muscle sans matière grasse préparé en cuisine "cru" ou "Caesar"

Allergènes : C, I, K

**LE CHAROLAIS BURGER 17,50 €
"LA TABLE DE LA MAISON
DU CHAROLAIS"**

Steak hâché maison 180 grs sans matière grasse, 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 Charolais aux oignons grelots infusion de curry

Joue de bœuf Charolais 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

33,00 €

Escargots Brionnais en croûte de feuilletage et crème de Bresse AOP

Entrecôte de bœuf Charolais 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

12,00 €

Steack hâché charolais 100grs

Frites fraîches **ou** pommes de terre persillées **ou** légumes variés

2 boules de glace smarties, coulis de caramel et chantilly **ou** compote

boisson au choix (20cl) : sirop, Coca, Ice-tea ou jus de fruits



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 €

**BRIOCHE COMME UN PAIN
PERDU, GLACE ET CAMEL
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

CAFÉ/THÉ GOURMAND 10,00 €

Assortiment de 4 desserts gourmands et d'une boule de glace

Allergènes : A, C, G, H

LES GLACES ET SORBETS

carte détaillée des parfums à votre disposition.

OMELETTE NORVÉGIENNE 9,00 €

Allergènes : A, C, G, H



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

BIÈRES ARTISANALES DE LA BRASSERIE DU SORNIN

Blonde, blonde miel, brune, blanche ou ambrée

4,50 €
33 cl

BIÈRE 1664 ZÉRO

bière sans alcool

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 €
25 cl

ICE-TEA

4,00 €
25 cl

SCHWEPPE

4,00 €
25 cl

JUS DE FRUIT

orange, tomate, ananas, abricot, poire, raisin

4,00 €
21 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

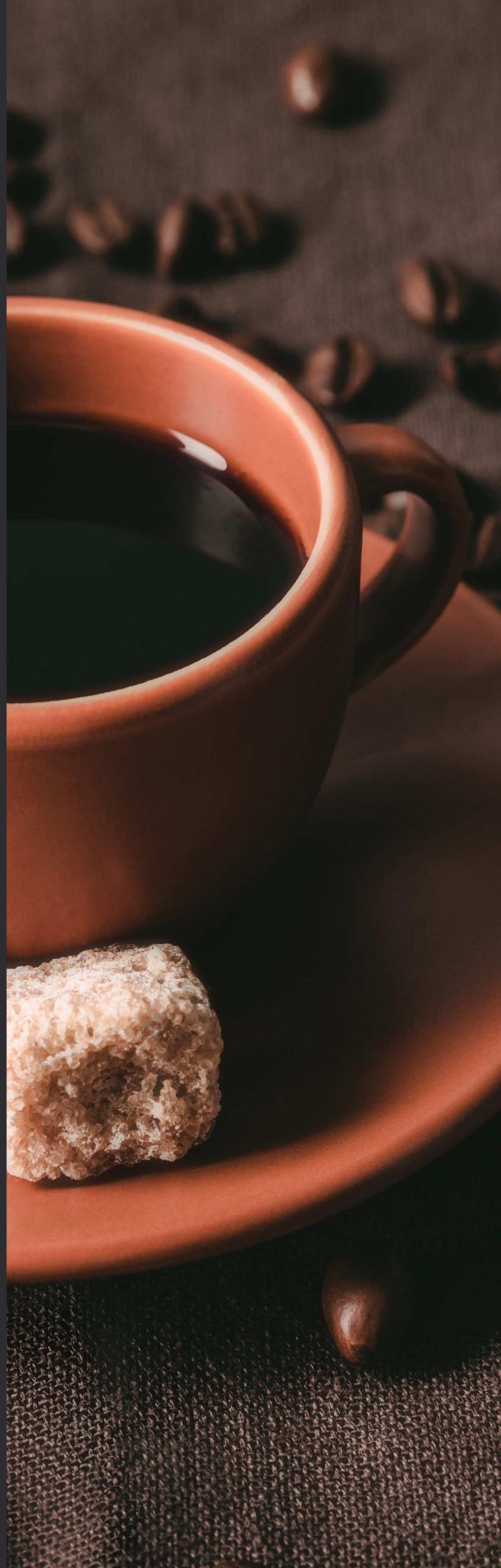
5,50 €
4 cl

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 €



VINS BLANCS

autour du 71

	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
RULLY	31,00 €	
"Les Plantenay" - Domaine La Renarde Appellation Rully Controlée		
MONTAGNY	29,00 €	5,80 €
1er Cru "Les Chaniots" - Domaine La Renarde Appellation Montagny 1er Cru Controlée		
SAINT-VÉРАН	25,00 €	4,80 €
Domaine de la Denante Appellation Origine Controlée		
VIRÉ-CLESSÉ	21,00 €	3,80 €
"Les Quarts" - Domaine des Tourterelles Appellation Origine Protégée		
MÂCON AZÉ	16,00 €	
Domaine de Rochebin Appellation Origine Protégée		
	Pichet 50 cl	Verre 12 cl
BOURGOGNE ALIGOTÉ	12,00 €	3,50 €
Domaine de Rochebin Appellation Origine Protégée		
	Pichet 25 cl	6,50 €

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



VINS ROUGES

autour du 71

	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
NUITS ST GEORGES Domaine Dubois Appellation Origine Controlée	59,00 €	
VOLNAY "Vieilles vignes" - Domaine Girard Appellation Volnay Controlée	51,00 €	
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE Domaine François-Xavier Delorme Appellation Origine Controlée	41,00 €	6,50 €
MARANGE "Le Clos" - Domaine Bouthenet-Clerc Appellation Marange Controlée	38,00 €	6,00 €
GIVRY "Les Champs Pourrots" - Domaine La Renarde Appellation Givry Controlée	35,00 €	5,80 €
MERCUREY "Roc Blanc" - Domaine de Cardon Appellation Mercurey Controlée	32,00 €	5,50 €
MÂCON AZÉ Domaine de Rochebin Appellation Mâcon-Azé Protégée	19,00 €	
MÂCON Domaine de Rochebin Appellation Origine Protégée	Pichet 50 cl 12,50 €	Verre 12 cl 4,00 €
	Pichet 25 cl 7,00 €	



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

VIN ROSÉ

autour du 71

MÂCON ROSÉ

Domaine de Rochebin
Appellation Origine Protégée

Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
--------------------	----------------

19,00 €	4,00 €
---------	--------

Pichet 50 cl	Pichet 25 cl
-----------------	-----------------

12,50 €	7,00 €
---------	--------

CRÉMANTS

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANC

Domaine de Rochebin
Appellation Origine Protégée

Bouteille 75 cl

21,00 €

* 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.

