

*La Brasserie*

*du Vieux Quits*

*vous propose :*

# Nos formules

*Menu du Jour* du Lundi ou Vendredi (déjeuner) 13,00 €

*Entrée du Jour, Plat du Jour, Fromage, Dessert du Jour*  
*¼ vin ou ¼ Jus de Fruit offert, café*

*Formule Rapide* du Lundi ou Vendredi (déjeuner) 10,00 €

*Plat du Jour, Fromage ou Dessert du Jour et Café*

*Formule du Marché* 14,00 €

*Aiguillette de Poulet Thaï ou à la Forestière et sa Garniture*  
*Fromage ou Dessert*

*Formule du Vieux Quits* 15,50 €

*Faux-filet charolais poêlé ou Bavette charolaise poêlée et sa Garniture*  
*Fromage ou Dessert*

*Formule Burger* 15,00 €

*Burger savoyard Frites et Salade verte*  
*Fromage ou Dessert*

*Menu Enfant* 8,00 €

*Petit Burger Frites ou Escalope de Poulet à la Crème Frites ou Pâtes*  
*Fromage Blanc ou Dessert*

# *Menu Charolais*

*21 €*



*Entrecôte de Bœuf Charolais poêlée*  
*(350 gr minimum)*

*Frites et Salade verte*

*\*\*\**

*Assortiment de Fromages affinés*

*ou*

*Fromage blanc*

*ou*

*Dessert*

*Viande Bovine de race Charolaise née et élevée en France*

## *Les Salades et Entrées*

*Salades composées: choisissez la taille de votre Salade*

*Petite Salade (entrée) 7,00 €*

*Grande Salade (salade repas) 9,50 €*

### *Salade Bourguignonne*

*Escargots poêlés aux Champignons, Oignons rouges, Croûtons*

### *Salade Paysanne*

*Lardons, Fourme d'Ambert, Pommes, Noix, Croûtons*

*Salade de chèvre chaud et sa Chiffonnade de Coppa 9,00 €*

*Feuilleté Poires au Lard à la Fourme d'Ambert 8,50 €*

*Sur son lit de salade*

*Assiette savoyarde 12,00 €*

*Jambon sec, Rosette, Viande des Grisons, Coppa*

*Fromage fondue dans sa Cassolette et Croûtons*

*Salade verte*

*Salade Périgourdine 13,00 €*

*Salade mêlée, Magret fumé, Tomates confites, Œuf dur,*

*Terrine de Foie Gras maison et Oignons rouges*

*Terrine de Foie Gras maison 14,00 €*

*Accompagnée d'un Tartare de Poires au Vin, Salade verte et Toasts*

## *Les Tartines Chaudes*

*accompagnées de Salade verte*

*Tartine Italienne 9,50 €*

*Tomate, Pesto, Jambon cru, Mozzarella*

*Tartine Montagnarde 9,50 €*

*Pommes de Terre, Reblochon, Lardons, Crème*

## *Les Omelettes* accompagnées de Frites

<i>Nature</i>	7,50 €
<i>Lardons</i>	8,00 €
<i>Herbes</i>	8,00 €

## *Les Viandes et Poissons*

<i>Bavette charolaise poêlée</i> et sa Garniture	12,50 €
<i>Faux-filet charolais poêlé</i> et sa Garniture	13,50 €
<i>Entrecôte charolaise poêlée</i> (350 gr min) et sa Garniture	17,50 €

Garniture au choix : Frites, Purée Maison, Tagliatelle, Légumes du Marché

*Nos Viandes peuvent être accompagnées d'une Sauce :  
Echalotes confites, Fourme d'Ambert ou Beurre Maître d'Hôtel*

*Toutes nos viandes bovines mentionnées ci-dessus sont de race Charolaise, nées et élevées en France*

<i>Burger Savoyard</i>	12,00 €
<i>Steak haché façon bouchère*, Pain au Basilic, Reblochon, Lard grillé Tomates, Pesto. Frites et Salade</i>	

<i>Escalope de Veau* Involtine</i>	14,00 €
<i>Roulé de Veau à la Fourme d'Ambert et sa Garniture</i>	
<i>*Viande Bovine Française</i>	

<i>Aiguillette de Poulet</i>	10,00 €
<i>Façon Thaï ou à la Forestière et sa Garniture</i>	

<i>Magret de Canard aux Airelles</i>	15,00 €
<i>Purée à l'Huile de Noix</i>	

<i>Souris d'Agneau à l'Orientale</i>	17,00 €
<i>et sa Garniture</i>	

<i>Parmentier d'Aile de Raie et son Beurre aux Câpres</i>	16,50 €
---	---------

## *Les Fromages*

<i>Assortiment de Fromages affinés</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Fromage Blanc</i>	<i>4,50 €</i>

## *Les Desserts*

<i>Crème Brûlée Vanille ou Crunch</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Mousse au Chocolat</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Tiramisu Breton au Caramel Beurre salé</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Mi-cuit au Chocolat et sa Glace Vanille</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Nougat Glacé à la Pistache</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Gâteau de Noix au Miel et sa Glace Croquantine</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Café Gourmand</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Carte des Glaces Artisanales « Glaces des Alpes »</i>	

*Tous nos plats et tous nos desserts sont « faits maison »,  
à l'exception des Glaces et des Frites*



# Carte des Vins

## Blancs

37,5 cl

75 cl

### **Pays d'Oc IGP**

*Viognier « La Violette Colombo »*

17,00 €

### **Bourgogne AOP**

*St Véran « Guerrin »*

21,00 €

## Rouges

### **Vallée du Rhône AOP**

*Vacqueyras « Château des Hautes Ribes »*

15,00 €

22,00 €

*St Joseph « Domaine de Bonarieux »*

27,00 €

### **Bourgogne AOP**

*Pinot Noir « André Ducal »*

13,00 €

20,00 €

*Mercurey « André Ducal »*

25,00 €

*Hautes Côtes de Beaune « Michel Picard »*

27,00 €

### **Beaujolais AOP**

*Brouilly « Chapelle de Venenge »*

11,00 €

19,00 €

### **Bordeaux AOP**

*St Emilion « Château Lussac Bellevue »*

12,00 €

21,00 €

### **Vins de Loire AOP**

*St Nicolas de Bourgueil « Les Javeaux »*

18,00 €

### **Côte Roannaise AOP**

*« Découverte » Vial*

15,00 €

## Rosés

### **Provence AOP**

*Côte de Provence Sainte Victoire Calaberts*

18,00 €

## Effervescents

### **Crémant de Bourgogne AOP**

*« Voarick »*

3,50 € la coupe

22,00 €

### **Champagne AOP**

*« Ruffin »*

6,50 € la coupe

20,00 €

35,00 €

# Vins au verre et en pichet

	<i>Le verre</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
<b>Blanc</b>				
<i>Mâcon AOP</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4,80 €</i>	<i>8,40 €</i>	<i>12,60 €</i>
<b>Rouge</b>				
<i>Côtes du Rhône AOP</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4,80 €</i>	<i>8,40 €</i>	<i>12,60 €</i>
<b>Rosé</b>				
<i>Pays d'Oc IGP Maslourel Grenache</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4,80 €</i>	<i>8,40 €</i>	<i>12,60 €</i>

\*\*\*\*\*

## *Vins de Pays de Saône et Loire* *Domaine des Fossiles* *(J.C Berthillot Viticulteur à Mailly)*

	<i>Le verre</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
<b>Blanc</b>				
<i>Auxerrois « Cuvée Les Grandes Plantées »</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4,80 €</i>	<i>8,40 €</i>	<i>12,60 €</i>
<b>Rouge</b>				
<i>Gamay « Cuvée Les Moines »</i>				<i>12,60 €</i>
<b>Rosé</b>				
<i>Gamay demi-sec</i>				<i>12,60 €</i>

<i>Eaux minérales (Evian, Badoit ou San Pellegrino)</i>	<i>2 € la ½ bouteille</i>	<i>3,50 € la bouteille</i>
<i>Café</i>		<i>1,20 €</i>