

LES ENTRÉES 5€

Charcuterie de gibiers du moment ! 12€

Planche de charcut' 16€

Champêtre

L'œuf mayo beaujo, lard grillé
Mayonnaise estragon pickles de moutarde

Belle tranche de Terrine maison
servie à l'assiette avec cornichons!
Tout est bon dans l' cochon ! +2€

Salade de champignons, noisettes,
mimolette d'Isigny +2€
Du légume !!!

Carpaccio de cochon et langue de
bœuf, moutarde aigre douce+2€
Un peu de fraîcheur ???

Velouté de courge, ricotta au poivre
Le réconfort

Foie gras maison et chutney +7€
On oublie pas l' coup de moulin à poivre !

Poireaux vinaigrette
Classique efficace & délicieux

Frisée aux lardons œuf coulant
De la verdure cochonne !

TOUS LES MERCREDIS MIDI : LE CORDON BLEU DU CLUB !

LES PLATS 19€

Nos plats du marché (chaque jour ça change!)
Le chef fait son marché... Et met tout ça en sauce..

Rognon grillé, haricots verts
Le choix des princes !

Chou farci, purée maison
Indémodable

Saucisson brioché maison, mesclun de salade
C'est pas qu'à Lyon !

Tartare de bœuf de Normandie, frites maison
Boeuf de race Normande extrêmement bien élevé !

Bavette d'Aloyeau grillée, sauce du Club , frites maison +4€
Y'a pas que le cochon dans la vie !

Poulet de l'Orléannais rôti, pommes grenaille au jus +3€
Décollage dans les nuages ..

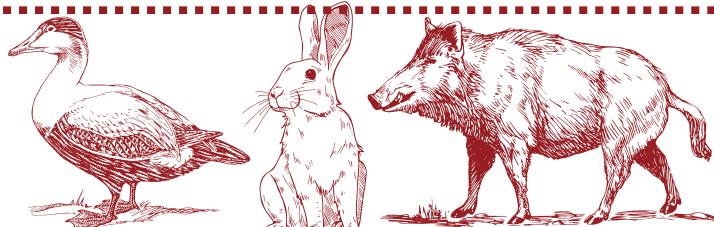
Polenta gratinée au pecorino, champignons des bois, piquillo.
On aime les végétariens aussi !

LES MOIS DU GIBIERS A L'AUBERGE SUGGESTIONS HORS CARTE DU MERCREDI AU VENDREDI !

LES MENUS DU MIDI À L'AUBERGE

FORMULE OUVRIÈRE
ENTRÉE - PLAT - CAFÉ 18€*
(caillette ardéchoise, salade vinaigrette)

FORMULE DU MIDI
ENTRÉE - PLAT - DESSERT
24€



L'INCONTOURNABLE

PÂTÉ EN CROUTE DU CHEF BRECHIGNAC

19€

LES RETOURS DE CHASSE

Saucisse de sanglier purée !
Champêtre !
19€

Carré de sanglier pour deux
Crème de trompettes de la mort
Pan Pan Cul Cul !
32€/personne

Picanha de cochon du Tarn
27€/personne

LES DESSERTS 6€

Mousse au chocolat extra-bitter
Une signature gourmande exceptionnelle !

Flan maison à la vanille
Une ode au bonheur...

Tarte du jour
Légereté assurée !!!

Financier & café
Simple efficace il n'est jamais loin de son café

Fromage au choix
Fromages artisanaux et d'une qualité irréprochable. Changement régulier

Fromage à discrédition +10€
Faites en bon usage ...



LES BOISSONS ET APÉRITIFS

Demandez notre carte des vins et parcourez notre centaine de références !



BIÈRES

BIÈRE PRESSION 25CL

NOTRE BLONDE DU MOMENT

4 €

BIÈRE PRESSION 50CL

NOTRE BLONDE DU MOMENT

7 €

AU PICHET ! 46 cl

18 €

ROUGE

AOP Côtes du Rhône Cuvée des galets 2023

Pinot Noir Domaine Doudet Naudin à Beaune

AOP Beaujolais Villages Domaine de Colette

AOP Chinon Domaine de Bel Air

BLANC

Muscadet - Vincent Caillé - Je t'aime mais j'ai soif.

ROSÉ

AOP coteaux varois - Bastide de Blacailloux - Saint

Probace 2024

NOS DIGESTIFS À 12€

Calvados XO - Ferme de la Sapinière - France

"Le Roch" - Famille Grosprerrin - Cognac VSOP
petite champagne

+2 €

Chartreuse Verte - France

+2 €

Chartreuse Jaune - France

+2 €

Armagnac - Armin - France

+2 €

Vieille Prune de Souillac - France

+2 €

Whisky Michel Couvreur - The Unique Whisky

+2 €

Rhum Opportune - 1791 "Vieux Panama"

+2 €

Eau de vie de Mirabelle - Miclo - France

+2 €

Eau de vie de Poire Williams - Miclo France

+2 €

Menthe Pastille - Giffard - France

8 €

EAUX

Microfiltré plate ou gazeuse

5 €

Chateldon

10€

SOFTS

COCA COLA - ZÉRO

5 €

COCA COLA - CLASSIQUE

5 €

ALAIN MILLAT - JUS DE POMME

7 €

ALAIN MILLAT - JUS DE PÊCHE 20cl (R)

8 €

ALAIN MILLAT - JUS D'ABRICOT 20cl (R)

7 €

LORINA - LIMONADE

5 €

VINS AU VERRE

12 cl 75 cl

BULLES

"Magélie" - B.Gauchet - Champagne

15€ 78€

"Turbullent" - Domaine Sérol - Loire

9€ 42€

BLANCS

Beaujolais - G.Descombes - Beaujolais - 2023

9€ 49€

Bourgogne - Rijckaert - Aligoté Vieilles Vignes 2023

8€ 48€

Jurançon sec - Domaine de Bellegarde - Sud Ouest - 2023

9€ 50€

Domaine Arnaud Lambert - Saumur Blanc Bonne Nouvelle 2021

7€ 39€

ROUGES

Beaujolais-Villages - K.Descombes - Beaujolais- 2022

7€ 43€

Bordeaux- Château Haut-Maurac Bellecour Médoc 2018

5€ 38€

Côtes du Rhône - Jean.David - Rhône - 2022

8€ 37€

Domaine Arnaud Lambert - Saumur-Champigny Rouge 2023

6.5€ 35€

ROSÉ

Côte de provence - complice des calanques - 2024

7€ 35€

BIÈRES 33 cl

Pils - La parisienne

IPA - La Barge du Canal

12 cl 75 cl

NOVEMBRE : BEAUJOLAIS

BLANCS

Domaine de Colette - Blanc- 2023

41 €

Château Thivin - "Marguerite" - 2023

45 €

G.Descombes - Beaujolais Banc - 2023

50 €

ROUGES

Lantigné - Domaine de Colette - 2022

41 €

Beaujolais - Château Cambon - 2022

45 €

Côte de Brouilly - Château Thivin - "7 vignes" - 2023

47 €

Beaujolais Supérieur - Y.Bertrand - "Oh!" - 2023

39 €

Fleurie - Clos de la Roilette - Tradition- 2023

42 €

Chenas - S.Besson - Chenas - 2021

52 €

Saint Amour - Y. Bertrand - Les Bambins - 2024

54 €

Morgon - Y. Bertrand - Iron - 2024

55 €

Moulin à Vent - K.Descombes - 2022

60 €

Regnié VV - G.Descombes - 2022

62 €

Chiroubles VV - G.Descombes - 2022

63 €

Saint Amour - Maison Pacalet - 2022

60 €

Morgon - Marcel Lapierre - 2024

76 €