

En Novembre Club Cochon célèbre le Beaujolais.  
Découvrez nos plats et nos sélections de vins sur cette carte !



# Apéro

*Le beaujolais à l'honneur en Novembre.*

**EN BLANC : Beaujolais Blanc Domaine Descombes 50€**

**EN ROUGE : Terroir de Lantigné domaine de Colette 41€**

*La charcuterie du moment sourcée par le Club*

**Au prix du marché**

*Pâté-Croûte cochon et foie gras du chef R. Brechignac*

**19€**

*Terrine maison, pickles de moutarde*

**8€**

*Cecina de boeuf ibérique*

**14€**

*Oeufs Mayo Beaujo x4 x8 x12*

**6€/11€/16€**

# Entrées

*Pour les entrées*

**EN BLANC : Beaujolais Blanc Château Thivin Marguerite - 45€**

**EN ROUGE LÉGER : Saint Amour Christophe Pacalet - 60€**

**EN ROUGE PUISSANT : Fleurie Clos de la Roilette - 42€**

*Langue de bœuf et filet de cochon en carpaccio, moutarde aigre douce*

**14€**

*Cromesquis « Tout Cochon », sauce anticucho*

**13€**

*Os à móelle au four, échalotes et ciboulette*

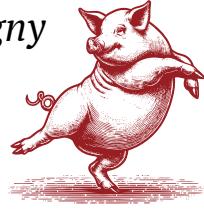
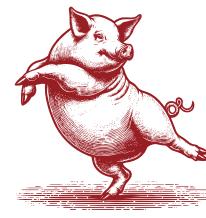
**12€**

*Pressé de cochon et foie gras aux trompettes de la mort, poire au vin*

**15€**

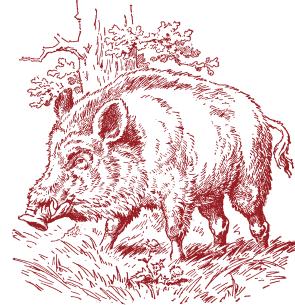
*Oeuf coulant, courge, girolles et cresson en salade, mimolette d'Isigny*

**11€**



SUGGESTIONS HORS  
CARTE DE GIBIERS  
CHAQUE SEMAINE  
DEMANDEZ NOUS !

## Plats à partager



Accompagnement frites & salade.

+4€ pour les champignons en persillade

*Chou farci pour 2, marjolaine et citron*

**19€/pers**

*Côte de bœuf persillée sélection Club Cochon*

**50€/pers**

*Picanha de cochon du Tarn, maison Montalet*

**27€/pers**

*Carré de sanglier de Sologne, crème de trompettes de la mort*

**32€/pers**



**Cochon de lait à découpe du jeudi au samedi (voir ardoise)**

## Plats à ne surtout pas partager !

*La Pithiviers du Club, col vert, lièvre et foie gras poêlée de champignons*  
**36€**

*Caille farcie estragon et morille, purée maison*  
**28€**

*Filet mignon de cochon grillé, jeunes carottes au lard du Jura*  
**26€**

*Polenta croustillante à la marjolaine, champignons en persillade et piquillos*  
**19€**

## Sélection BEAUJO !

**Château Cambon Beaujolais** : Gamay raffiné tout en fruit ! Parfait avec la caille aux morilles - **45€**

**Château Thivin Côte de Brouilly** : “Les 7 Vignes” : Mâche et puissance pour ce beaujolais de dégustation ! A marier avec la Picanha de cochon - **47€**

**Chiroubles G.Descombes** : Le fruit à l'état pur un vrai délice gourmand ! La finesse de ce jus avec l'élégance du pithiviers - **63€**

**Morgon Lapierre**: Re découvrez ce domaine devenu mythique et faites couler le beaujolais dans vos veines. Un carré de Sanglier s'impose - **76€**

# Desserts

*Millefeuille, chantilly et praliné*

**11€**

*Mousse au chocolat, cacahuètes caramélisées*

**9€**

*Riz au lait à la vanille de Madagascar (à discrédition)*

**10€**

*Coupe Mont Blanc, cerises et marrons confits*

**12€**

*Fromages affinés, établissement Mootz*

**6€ par fromage**



## Digestifs 12€

**Pour commencer, pour finir ou les deux !**

*Calvados XO - Ferme de la Sapinière - France*

*"Le Roch" - Famille Gosperrin - Cognac VSOP*

*Chartreuse Verte ou Jaune - France*

**+ 2€**

*Armagnac - Armin - France*

*Whisky Michel Couvreur - The Unique Whisky*

**+2€**

*Rhum Opportune - 1791 "Vieux Panama"*

*Eau de vie Poire, Prune, Mirabelle - Miclo - France*

