

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€

Œufs 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 mœlle au four, échalotes et ciboulette

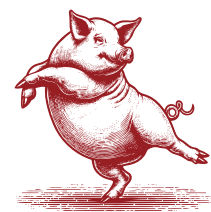
12€

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

15€

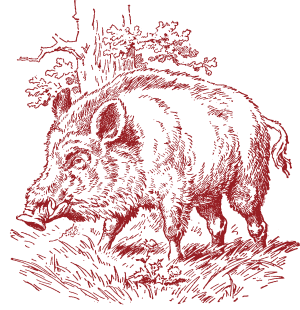
Œuf coulant, courge, girolles et cresson en salade, mimolette d'Isigny

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 discrétion)

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 Groperrin - 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

