



La Table du Beaujolais vous propose

LES ENTRÉES

Salade César (tenders de poulet maison, jambon, oeuf, parmesan)	pt 14€/ Grd 18€
Soupe de poissons maison, rouille et croûtons	12€
Terrine aux foies de volaille maison et pickles de légumes	12€
Croque monsieur jambon et comté, salade et frites	16€

LES PLATS

Osso bucco de veau aux olives	25€
Andouillette Beaujolaise sauce moutarde	23€
Piece du boucher, sauce au choix	25€
Tartare de boeuf au couteau(180 gr) ou César, frites et salade	22€
Poisson du marché entier ou filet suivant arrivage	voir ardoise
Pâtes du moment (végétarien)	16€
Fondue au fromage Suisse pour 2 pers	28€ /pers
Fondue au fromage Suisse pour 2 pers et charcuterie	33€/pers

LES DESSERTS

Fromage sec ou blanc fermier	8€
Café gourmand	12€
Sablé breton aux fruits exotiques et crémeux passion	8€
Dôme chocolat façon Royal, croustillant praliné	8€
Nougat glacé et coulis de fruits rouges	8€
Coupe de glace et sorbet (glacerie des Pierres Dorées)	2 bles 8€/3 bles 10€

[Liste des allergenes à consulter au bar du restaurant](#)



MENU PETIT GOLFEUR *(-12 ans)*

Plats aux choix , glace artisanale ou coupe de fruits frais et boissons 14€
(tender de poulet maison ou steak haché frites)

SNACKING

Planche mixte du golfeur, charcuteries et fromages 18€

Saucisson sec nature ou noisettes ou beaufort, cornichons, beurre 12€

Assiette de frites 7€