

MENU mayette

Entrées

Velouté Du Moment.....	8€	Oeufs Tartare.....	12€
Poireaux Rôtis.....	9€	Boulettes De Porc.....	12€
Croquettes d'Aubergine.....	11€	Raviolis De Crabe.....	13€

Nos Plats

Chou-Fleur Rôti.....	19€
<i>Yaourt grec, crème de sésame et parmesan</i>	
Tartare De Boeuf.....	21€
<i>Frites et/ou salade</i>	
Tataki De Thon	24€
<i>Sauce au poivre, noisettes torréfiées, frites</i>	
Magret De Canard.....	25€
<i>Coulis de fruits rouges, purée</i>	
Saint Jacques Poêlées.....	26€
<i>Purée de navet à la vanille</i>	
Souris D'Agneau Confit.....	28€
<i>Confit très, très longtemps, légumes</i>	
Côte De Boeuf Individuelle.....	35€
<i>Origine France, environ 450g, frites</i>	

Pour Les Gourmands

Côte de bœuf Charolaise Et Ses Frites à Discretion.....	90€
<i>Origine France, environ 1,4 Kg</i>	

Fromages Et Desserts

Saint Marcellin Rôti.....	10€
Assiette De Fromages De La Maison Androuet.....	12€
Mousse au chocolat.....	10€
Crème Brûlée.....	10€
Cheesecake Spéculos Et Zestes De Citron Vert.....	10€

Evidemment.... TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON !

MENU MIDI

mayette



Semainier

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| Lundi : Saucisse, Purée | Mercredi : Bavette De Bœuf |
| Mardi : Escalope Milanaise | Jeudi : Bœuf / carottes |
| Vendredi : Fish & Chips | |



Formule Midi

- | | |
|---|-------|
| Entrée + Plat et Garniture ou Plat et Garniture + Dessert | 23,5€ |
| Entrée + Plat et Garniture + Dessert | 27,5€ |

Entrées

- | | |
|------------------------------|------|
| Oeufs Mayo | 6€ |
| Velouté Du Moment | 6,5€ |
| Poireaux Rôtis Straciattella | 7,5€ |
| Ravioles De Crabe | 7,5€ |
| Boulettes De Porc Teriyaki | 7,5€ |
| Croquettes D'Aubergine | 7,5€ |



Desserts



- | | |
|--|------|
| Fromage De La Maison Androuet | 6,5€ |
| Mousse Au Chocolat | 6,5€ |
| Cheesecake Speculos Et Zestes De Citron Vert | 6,5€ |
| Brioche De Pain Perdu | 6,5€ |

Pour Les Gourmands

- | | |
|---|-----|
| Côte De Boeuf Charolaise Et Ses Frites à Discrétion | 80€ |
| Origine France | |



Plats

- | | |
|--------------------------------|-------|
| Chou Fleur Rôti Au Yaourt Grec | 16,5€ |
| Coquillettes Truffe Et Jambon | 17,5€ |
| Salade César | 17,5€ |
| Smash Burger | 18€ |
| Mi-Cuit De Thon Sauce Poivre | 19€ |
| Tartare De Bœuf Au Couteau | 18,5€ |
| Côte De Bœuf Individuelle | 35€ |
- Origine France, environ 450g hors formule du midi

Et Leurs Garnitures

au choix !

- | |
|--------------------------|
| Frites De <i>mayette</i> |
| Purée |
| Légumes Sautés De Saison |
| Salade Verte |



Pour Les Enfants

- | | |
|------------------------|-----|
| Jambon, Purée / Frites | 10€ |
|------------------------|-----|

VINS BLANCS

Alsace

Riesling du domaine Pierre Henri Ginglinger 2023.....	33€
<i>Riesling 100% vif et aromatique</i>	

Loire

IGP Val de Loire du Domaine Cady 2023.....	7/32€
<i>100% Chenin, minéral et sec</i>	
Sancerre du Domaine des Terres Blanches 2023.....	9/48€
<i>100% Sauvignon blanc, frais et aromatique</i>	
Menetou Salon de la tour Saint Martin 2023.....	38€
<i>100% Sauvignon, frais, minéral et fruité</i>	

Bourgogne

Petit Chablis du Domaine Vincent Wengier 2023.....	8/36€
<i>100% Chardonnay, vif, sec et frais</i>	
Macon Villages Vieilles Vignes du Domaine des Chenevières 2023.....	32€
<i>100% Chardonnay, frais, minéral, légèrement aromatique</i>	
Hautes Côtes de nuit du Domaine Moë 2022.....	36€
<i>100% Chardonnay, léger et fruité</i>	
Chablis du Domaine Vincent Wengier 2023.....	40€
<i>100% Chardonnay, vif, rond et élégant</i>	

Rhône

Collines Rhodaniennes Viognier du Domaine Aurélien Chatagnier 2023.....	35€
<i>100% Viognier, gourmand, fruité et floral</i>	
Condrieu du Domaine Aurélien Chatagnier 2023.....	90€
<i>100% Viognier, frais, léger et aérien</i>	
Côtes du Rhône du Domaine Roche Audran 2022.....	34€
<i>Grenache blanc, Viognier, Clairette et Bourboulenc</i>	

CHAMPAGNES

Cuvée 15 crus de Virginie T.....	12/60€
<i>Cuvée Equilibre 1er Cru de Virginie T.....</i>	80€

ROSE

Côteaux Varois en provence Opaline de 2024.....	31€
---	------------

mayette

VINS ROUGES

Rhône

AOP Morgon du Domaine Daniel Bulliat 2023	7/33€
<i>100% Gamay, léger et rond</i>	
Collines Rhodaniennes Le Guilleret du Domaine Aurélien Chatagnier 2023	34€
<i>Gamay et Syrah, frais, gourmand et aromatique</i>	
Côtes du Rhône terre nature du Domaine Roche Audran 2022	34€
<i>Grenache et Syrah, fruité</i>	
Crozes Hermitage les Védias du Domaine Jeannine Boutin 2023	9/42€
<i>100% Syrah, profond et puissant</i>	
Saint Joseph La Sybarite du Domaine Aurélien Chatagnier 2022	60€
<i>100% Syrah, rond, généreux, aux notes d'épices</i>	

Bordeaux

Echappée Bel d'Olivier Cazenave 2023	27€
<i>100% Merlot, fruit rouge, rond</i>	
Saint Emilion de l'Enclos des Graves 2020	39€
<i>100% Merlot, puissant et charnu</i>	
Saint Estèphe du Château de Côme 2019	58€
<i>Cabernet Sauvignon et Merlot, puissant et riche</i>	

Languedoc

Pic Saint Loup du Domaine de l'Hortus 2023	8/40€
<i>Syrah, Grenache, Mourvèdre, frais, gourmand et fruité</i>	

Bourgogne

Côte Chalonnaise du Domaine Philippe Milan 2023	35€
<i>100% Pinot Noir</i>	
Hauts-Côtes de nuit du Domaine Moë 2022	37€
<i>100% Pinot Noir, léger et fruité</i>	
Maranges Vieilles Vignes du Domaine Philippe Milan 2023	48€
<i>100% Pinot Noir, tannique, légèrement fruité et épice</i>	
Rully La Chaume du Domaine Clémence Jobard 2021	55€
<i>100% Pinot Noir, note de fruits rouges et touches florales</i>	
Beaune 1er cru les Aigrots du Domaine Montchovet 2022	73€
<i>100% Pinot Noir, fin et racé</i>	

Loire

Chinon du Domaine de la Noblaie 2023	35€
<i>100% Cabernet Franc, vif, frais et des notes de cassis</i>	

mayette