

# MENU

## mayette

### Entrées

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

### Nos Plats

Chou-Fleur Rôti.....	19€
<i>Yaourt grec, crème de sésame et parmesan</i>	
Tartare De Bœuf.....	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 Confite.....	28€
<i>Confite très, très longtemps, légumes</i>	
Côte De Bœuf Individuelle.....	35€
<i>Origine France, environ 450g, frites</i>	

### Pour Les Gourmands

Côte de bœuf Charolaise Et Ses Frites à Discrétion.....	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 Brulée.....	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 Straciatella.....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 Discretion.....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 *mayette*

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€**  
*Riesling 100%, vif et aromatique*

## Loire

IGP Val de Loire du Domaine Cady 2023..... **7/32€**  
*100% Chenin, minéral et sec*

Sancerre du Domaine des Terres Blanches 2023..... **9/48€**  
*100% Sauvignon blanc, frais et aromatique*

Menetou Salon de la tour Saint Martin 2023..... **38€**  
*100% Sauvignon, frais, minéral et fruité*

## Bourgogne

Petit Chablis du Domaine Vincent Wengier 2023..... **8/36€**  
*100% Chardonnay, vif, sec et frais*

Macon Villages Vieilles Vignes du Domaine des Chenevières 2023..... **32€**  
*100% Chardonnay, frais, minéral, légèrement aromatique*

Hautes Côtes de nuit du Domaine Moe 2022..... **36€**  
*100% Chardonnay, léger et fruité*

Chablis du Domaine Vincent Wengier 2023..... **40€**  
*100% Chardonnay, vif, rond et élégant*

## Rhône

Collines Rhodaniennes Vignier du Domaine Aurélien Chatagnier 2023..... **35€**  
*100% Vignier, gourmand, fruité et floral*

Condrieu du Domaine Aurélien Chatagnier 2023..... **90€**  
*100% Vignier, frais, léger et aérien*

Côtes du Rhône du Domaine Roche Audran 2022..... **34€**  
*Grenache blanc, Vignier, Clairette et Bourboulenc*

## CHAMPAGNES

Cuvée 15 crus de Virginie T..... **12/60€**

Cuvée Equilibre 1er Cru de Virginie T..... **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 Châlonnaise du Domaine Philippe Milan 2023.....	35€
<i>100% Pinot Noir</i>	
Hautes-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 épicé</i>	
Rully La Chaume du Domaine Claudie 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