



A PARTAGER

LES PETITES BOITES DE LA CONSERVERIE « LA GUILDIVE »	La pièce 12,50€
PLANCHE DE CHARCUTERIES	16€
PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX	16€
ASSIETTE DE FRITES FRAICHES MAISON	6€
ASSIETTE DE FRITES FRAICHES MAISON SAUCE À L'ÉPOISSES AOP	9€
CROQUE-MONSIEUR DE QUEUE DE BŒUF (4 PIÈCES)	12€
GOUJONNETTE DE SILURE	12€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN TROIS PARFUMS	6 PIÈCES 12€
(AU BEURRE PERSILLÉ, MARCHAND DE VIN ET PIMENTOS DEL PIQUILLO)	12 PIÈCES 20€

MENU «La Cabane » MENU NOTÉ SUR L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / FROMAGE OU DESSERT	22€
ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT	28€
ENTRÉE / PLAT / FROMAGE / DESSERT	34€

MENU ENFANT (JUSQU'À 10 ANS) :

STEAK HACHÉ OU GOUJONNETTE DE POISSON	15€
FRITES, SALADES OU LÉGUMES GRILLÉS	
1 BOULE DE GLACE AU CHOIX	

NOS ENTRÉES :

TRANCHE DE JAMBON PERSILLÉ MAISON	13€
TRANCHE DE PÂTÉ EN CROUTE MAISON	15€
BETTERAVE DU JARDIN ET CACAHUÈTES, VINAIGRETTE AU VINAIGRE BALSAMIQUE	15€
ASPERGES VERTE ET BLANCHES SAUCE GRIBICHE	17€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN TROIS PARFUMS	6 PIÈCES 12€
(AU BEURRE PERSILLÉ, MARCHAND DE VIN ET PIMENTOS DEL PIQUILLO)	12 PIÈCES 20€

NOS BURGERS :

TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE GARNITURE AU CHOIX : FRITES, SALADE OU FRICASSÉE DE LÉGUMES DU JARDIN.

BURGER CHEDDAR ET BACON	17€
PAIN MAISON, STEAK, BACON, CHEDDAR, PICKLES, SALADE, SAUCE BURGER MAISON	
BURGER BOURGUISON	18€
PAIN MAISON, STEAK, ÉPOISSES, PICKLES, SALADE, TOMATES	
BURGER VÉGÉTARIEN,	18€
PAIN MAISON, FALLAFELS, LÉGUMES GRILLÉS, SALADE, TOMATES SAUCE BURGER MAISON	
BURGER CANARD	20€
PAIN MAISON, EFFILOCHÉ DE CANARD, MAGRET FUMÉ, CHEDDAR, PICKLES, SALADE, SAUCE CHUTNEY	

NOS GRILLADES :

TOUTES NOS GRILLADES SONT ACCOMPAGNÉES DE GARNITURE AU CHOIX : FRITES, SALADE OU FRICASSÉE DE LÉGUMES DU JARDIN.

SAUCISSE DE MORTEAU	16€
FRICASSÉE DE LÉGUMES DU JARDIN	18€
CÔTE DE PORC 100% CÔTE D'OR	18€
MAGRET DE CANARD DE VENDÉE « DÉCOUPÉ À LA LANDAISE »	22€
FILET DE TRUITE AUX AMANDES	25€
GAMBAS GRILLÉES SAUCE VIERGE	26€
POIRE DE BŒUF FRANÇAISE	25€
ENTRECÔTE DE BŒUF CHAROLAIS FRANÇAIS (300g MIN)	31€
2 CAILLES EN CRAPAUDINE	32€
CÔTE DE BŒUF (SELON ARRIVAGE)	12€ /100g
DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION.	

NOS DESSERTS FAITS MAISON :

CANNELÉ À LA VANILLE DE MADAGASCAR	3€/PIÈCES
FLAN DE LA SAINT MARC, FLEUR D'ORANGER ET VANILLE, SORBET	8€
LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT DE LA CABANE	8€
DESSERT DE SAISON D'EMILIE	8€

LES GLACES DE LA FABRIQUE GIVRÉE

1 BOULE	4€
2 BOULES	7€
3 BOULES	12€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	2€

DROIT DE COUVERT 5€

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS. LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE.

La carte de L'après-MIDI

De 14H30 à 18H30, Les VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

LES PETITES BOITES DE LA CONSERVERIE « LA GUILDIVE »	12,50€ / pièce
PLANCHE DE CHARCUTERIES	16€
PLANCHE DE FROMAGES RÉGIONAUX	16€
GRANDE PLANCHE « L'APÉRO DES COPAINS » FROMAGE ET CHARCUTERIE (ENVIRON 600g)	45€
ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN TROIS PARFUMS	6 PIÈCES 12€
(AU BEURRE PERSILLÉ, MARCHAND DE VIN ET PIMENTOS DEL PIQUILLO)	12 PIÈCES 20€

NOS DESSERTS FAITS MAISON :

CANNELÉ À LA VANILLE DE MADAGASCAR	3€/pièces
FLAN DE LA SAINT MARC, FLEUR D'ORANGÈRE ET VANILLE, SORBET	8€
LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT DE LA CABANE	8€
DESSERT DE SAISON D'EMILIE	8€

LES GLACES DE LA FABRIQUE GIVRÉE

1 BOULE	4€
2 BOULES	7€
3 BOULES	12€
SUPPLÉMENT CHANTILLY	2€

NOUS SOMMES OUVERTS DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 22H DU LUNDI, AU JEUDI,
ET DE 12H À 22H DU VENDREDI AU DIMANCHE
FERMÉ LE MERCREDI
OUVERTURE ANNUELLE DU 23 AVRIL AU 15 SEPTEMBRE 2026