

« RESTAURANT »
Les Médaillés
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Les prix s'entendent en euros (€) et toutes taxes comprises (TTC). La liste des allergènes est consultable sur demande.

Planche de charcuteries
“La Jérôme” 29.00€

Jambon sec d'Auvergne IGP • Maison Laborie 🌿
Rillettes pur porc • Charcuterie Cosme 🍂
Pâté de campagne • Périgordine de Salaisons 🌿
Jambon persillé • Salaison Chambade 🌿
Saucisson sec artisanal • Maison Laborie 🍂
Saucisson à l'ail • Maison Laborie 🍂
Jambon supérieur au torchon • Périgordine de Salaisons 🌿
Beurre demi-sel AOP • Isigny Sainte Mère 🍂
Cornichons et pain rustique

Planche Mixte
35.00€

L'ensemble des charcuteries de la planche “La Jérôme”
+
Reblochon • GAEC Les Griottes 🍂
Tomme des Pyrénées IGP • Onetik 🍂
Camembert • Isigny Sainte Mère 🌿
Comté AOP • Monts et Terroirs - Fruitière du Mont Orgier 🍂
Confiture de myrtilles sauvages • Le Plantivore 🍂
Beurre demi-sel AOP • Isigny Sainte Mère 🍂
Cornichons, raisins et pain frais

Apéritifs

BIÈRE PRESSION • 50cl
BLONDE - “La Maraîchine du 85” • Brasserie La Cibulle 🍂 10.00€
AROMATISÉE - “Fada Abricot” • Brasserie du Castellet 🍂 10.00€
BIÈRE BOUTEILLE • 33cl
AROMATISÉE - “Fada Abricot” • Brasserie du Castellet 🍂 8.00€
Whisky de France • Maison Boinaud 🌿 10.00€
Pastis à l'ancienne • Le Grand Rubren 🍂 6.00€

MENU DÉCOUVERTE 35.00€

Plat du jour + Dessert du jour

Consultez l'ardoise ou demandez à votre serveur !

Apéritifs

SPRITZ • 20cl 12.00€
Liqueur de fruits & Saumur fines bulles
Le Grand Rubren 🍂 Dominique Subileau 🍂
KIR • 10cl 7.00€
Riesling & Crème de cassis
Ruhlmann-Schutz 🍂 Distillerie Joannet 🌿
RHUM ARRANGÉ • 6cl 8.00€
L'Arôm'Arrangé
• Banane frécinette 🍂
• Ananas 🌿
• Framboise-hibiscus 🍂
• Coco 🍂
KIR ROYAL • 10cl 13.00€
Champgne brut & Crème de cassis
Grémillet 🌿 Distillerie Joannet 🌿

Retrouvez nos vins médaillés en dernière page !

ENTRÉES

Planche de foie gras

Foie gras de canard mi-cuit • Lafitte SAS 🌿
Toasts à l'huile d'olive “Cocorico” • Château Calissane 🍂
Gelée de pommeau de Bretagne Vieux • Cidrerie Coic 🌿
Confiture de myrtilles sauvages • Le Plantivore 🍂
Chutney pomme-poire

28.00€

Oeuf cocotte

Oeuf BIO, crème fraîche (Isigny Sainte Mère 🍂), émincé de jambon cuit à l'ancienne (Périgordine de Salaisons 🌿) et Saint-Félicien (Fromagerie de Vinay 🍂)

18.00€

Huîtres de Bretagne n°3

6 huîtres creuses (RIA Ostrea 🌿), beurre demi-sel AOP (Isigny Sainte Mère 🍂). Servies avec un vinaigre de vin à l'échalotte, citron et pain de seigle.

18.50€

Tartine Savoyarde

Reblochon (GAEC Les Griottes 🍂) gratiné sur tranches de pain de campagne, arrosé au Riesling (Ruhlmann-Schutz 🍂), lit de salade, chips de Jambon sec d'Auvergne IGP (Maison Laborie 🌿)

16.00€

Truite fumée

Truite (Marée Côte d'Opale 🍂), beurre et crème fraîche épaisse (Isigny Sainte Mère 🍂 🍂), toasts dorés à l'huile d'olive “Cocorico” (Château Calissanne 🍂) & œufs de truite

18.00€

PLATS

Magret de canard au miel

Magret de canard frais • Lafitte SAS 🍂
Miel de tilleul • Les Ruchers de Normandie 🍂
Pommes grenailles dorées
Sauce landaise

35.00€

Blanquette de veau

Viande de veau • Les Halles de l'Aveyron 🍂
Sauce aux cèpes
Riz pilaf

32.00€

Suprême de volaille

Suprême de poulet • Les Fermiers du Bocage 🌿
Sauce au Comté AOP • Monts et Terroirs - Fruitière du Mont Orgier 🍂
Écrasé de pommes de terre aux olives de Nyons • Vignolis 🌿
Vin blanc • Les Coteaux de Montpellier 🍂

32.00€

Camembert chaud

Camembert • Isigny Sainte Mère 🌿
Poitrine fumée • Les Porcs de la Sarthe 🍂
Brochette de Morteau • Jean-Louis Amiotte 🌿
Oignons confits
Pommes grenailles dorée
Salade verte

29.50€

Choucroute Alsacienne

Chou • René Weber & Fils 🍂
Saucisse de Morteau IGP • Jean-Louis Amiotte 🌿
Saucisse de Montbéliard IGP • Morteau Saucisse 🌿
Knack traditionnelle de Strasbourg • Festein d'Alsace 🍂
Jambon cuit à l'ancienne • Périgordine de Salaisons 🌿
Saucisson à l'ail • Maison Laborie 🍂
Choucroute au Riesling (Ruhlmann-Schutz 🍂), pointe de moutarde traditionnelle
Pommes de terre vapeur

35.00€

FROMAGES

Assiette de fromages 16.00€
Comté AOP • Monts et Terroirs - Fruitière du Mont Orgier
Tomme des Pyrénées IGP • Onetik SAS
Camembert • Isigny Sainte Mère
Accompagnés de salade verte, noix et raisins
Confiture de myrtilles sauvages • Le Plantivore
Beurre demi-sel AOP • Isigny Sainte Mère

BOISSONS CHAUDES

Café expresso ou allongé 2.90€
Cappuccino 4.90€
Chocolat chaud 4.90€
Thé Malongo à choisir parmi une sélection 4.90€
DIGESTIFS 4cl
Calvados AOC - 8 ans d'âge • Pierre Huet 9.00€
Vieux Rhum 3 ans d'âge - 41% • Distillerie Bielle 9.00€
Mirabelle • Wolfberger 9.00€

DESSERTS

Baba au Vieux Rhum 13.50€
Baba pâtissier imbibé,
Chantilly à la vanille • Vairupe Vanille
Rhum Vieux • Distillerie Bielle
Fromage frais & confiture 9.00€
Fromage frais lissé • Laiterie des Fayes
Confiture de myrtilles sauvages • Le Plantivore
Biscuit croquant
Riz au lait à la vanille 9.00€
Riz au lait vanille • Sacré Willy
Tarte aux pommes maison 12.00€
Arrosée de calvados • Pierre Huet
Chantilly à la vanille • Vairupe Vanille
Nuage de Marrons 9.00€
Mousse à la crème de marrons • Biscuiterie des Vénètes
Brisures de marrons glacés
Biscuits imbibés de café amaretto
Crème chocolat intense 9.00€
Crème onctueuse au chocolat • Fromagerie Maurice
Parsemée de fruits secs
Biscuit croquant

MENU ENFANT (-12 ans) 23.00€

Blanc de poulet • Les Fermiers du Bocage
Pommes grenailles rôties aux herbes
+
Un verre de jus de fruits 20cl
+
Crème chocolat intense • Fromagerie Maurice
OU
Riz au lait • Sacré Willy

Soft & eaux
Jus de pomme-framboise • 25cl • La Cabane à jus 5.00€
Eau plate ou pétillante
• 50cl 5.00€
• 100cl 7.50€

Champagnes 12cl Bte
Champagne millésimé • Grémillet 17.00€ 90.00€
Champagne Brut • Grémillet 12.00€ 60.00€

Pétillant
Saumur fines bulles • Dominique Subileau 7.00€ 38.00€

Cidre
Cidre brut tannique • Cidrerie Viard - 18.00€

Vins	12cl	Bte
ROSÉ		
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2024 • Château Calissanne	8.00€	45.00€
BLANC		
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2024 • Château Calissanne	7.00€	38.00€
AOC Riesling 2024 • Rulhmann-Schutz	7.00€	38.00€
AOC Bordeaux Loupiac 2022 • Vignobles Michel Boyer	8.00€	45.00€
AOC Bourgogne Montagny 2022 • Cave des Vignerons de Buxy	10.00€	57.00€
IGP Pays d'Oc 2024 • Les Coteaux de Montpellier	7.00€	38.00€
ROUGE		
AOC Bourgogne Mercurey Vieilles Vignes BIO 2023 • Domaine Virot	10.00€	57.00€
AOC Saumur 2023 • Dominique Subileau	7.00€	38.00€
AOC Vallée-du-Rhône Saint Joseph 2023 • Domaine des Remizières	10.00€	57.00€
AOC Bourgogne Givry Premier Cru 2023 • Cave des Vignerons de Buxy	12.00€	67.00€
AOC Corbières 2022 • Château Valmont	7.00€	38.00€
AOC Médoc 2023 - Cru Bourgeois • Vignobles Cruchon & Fils	7.00€	38.00€
AOC Bourgogne Pinot noir 2023 • Maison Baldassini	8.00€	45.00€
AOC Beaujolais Fleurie 2024 • Cave de Fleurie	7.00€	38.00€
AOC Beaujolais Régnié 2024 • Cave de Fleurie	7.00€	38.00€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence 2022 • Château Calissanne	11.00€	59.00€