

# menu



## pizzas

de 11h30 à 15h

**Margot**  11 €

mozzarella, origan, basilic,  
sauce tomate, pâte au levain

**Guédelon** 18 €

jambon cru, chèvre, mozzarella, huile  
d'olive, sauce tomate, pâte au levain

**Louis** 18 €

poulet, mozzarella, oignon rouge, crème  
légèrement moutardée, pâte au levain

**Bourguignonne** 18 €

escargots, crème, ail, persil, mozzarella,  
roquette, huile d'olive, pâte au levain

## grillades

de 11h30 à 15h

**saucisse au couteau grillée\***  sans gluten  
(hors sauce) 18 €

porc origine France (160 g)

**entrecôte de bœuf au BBQ\***  sans gluten  
(hors sauce) 25 €

origine France (200 g)

**pita poulet à la grecque\*\*** 14 €

poulet français, roquette, tomates,  
oignon rouge, sauce tzatzíki

**pita végétarienne à la grecque\*\***  14 €

galette de légumes, roquette, tomates,  
oignon rouge, sauce tzatzíki

\*accompagnée de pommes de terre  
fondantes grillées avec sauce poivre  
ou crème épaisse à la ciboulette

\*\*pitas accompagnées  
de salade verte,  
concombre, tomates,  
oignon, olives,  
pignons de pin



english version

scan the QRcode  
or ask at the counter

## salades

**salade végétarienne**   9,50 €

salade batavia, feta AOP marinée aux  
épices, poivron confit, tomates cerises,  
concombre, olives noires, câpres, origan

**salade de poulet** 11 €

salade batavia, penne au pesto, poulet  
français, tomates cerises, poivron confit,  
oignon rouge et piment d'Espelette

**salade de truite fumée**  11 €

mélange de roquette et batavia, truite  
fumée française, concombre, pommes  
fruits, tomates cerises, noix torréfiées

## tartes salées

**quiche lorraine** 7,50 €

salade verte et tomates cerises

**quiche végétarienne du chef**  7,50 €

salade verte et tomates cerises

## assiettes

**assiette de fromages du terroir**  14 €

gougères, comté AOP affiné 6 mois,  
un demi palet de chèvre de la ferme  
des Demoiselles, chaource 22% AOP,  
fromage de brebis de la Bergerie  
de la Source, chutney

**assiette bourguignonne** 18 €

gougères, jambon du Morvan, terrine foie  
de volaille à l'ancienne, un demi palet  
de chèvre de la ferme des Demoiselles,  
comté AOP affiné 6 mois

## soupe du jour

de 11h30 à 15h, soupe à volonté !

**soupe de légumes**   11 €

(chaude ou froide, selon saison)  
accompagnée de graines torréfiées,  
pain de Guédelon et un demi palet  
de chèvre de la ferme des Demoiselles

## sandwichs

**sandwich jambon à la française** 7 € grand 4,50 € mini  
pain bretzel, jambon français cuit au torchon, beurre, salade, emmental français

**sandwich chèvre bio**  7 € grand 4,50 € mini  
pain bretzel, fromage de chèvre bio de la ferme Montriveau, bûche de chèvre cendrée, roquette, radis noir, huile d'olive

**sandwich poulet** 8,50 €  
pain bretzel, filets de poulet français, sauce douce épicée, salade, tomate, oignons

**sandwich truite fumée** 8,50 €  
pain bretzel, truite fumée française, roquette, crème ciboulette, concombre, oignon rouge

**paquet de chips** 4 € 125 g 2 € 25 g

## desserts

**maxi cookie** 3,50 €  
aux 3 chocolats

**tarte fine aux pommes** 6,50 €

**moelleux au chocolat** 6,50 €  
et sa crème anglaise

**tarte sablée** 6,50 €  
fruits rouges ou abricot romarin

**fromage frais de campagne**  5,50 €  
coulis fruits ou miel (Saint-Fargeau)

**salade de fruits frais**  6 €

**glaces artisanales bio**   6 €  
petit pot de chocolat, fraise, vanille, mangue ou caramel beurre salé

**crêpes** à partir de 15h  
sucre de canne 3,50 €  
pâte à tartiner 4,50 €  
trésor fruitée (pomme ou fraise) 4,50 €

## smoothies

**des recettes gourmandes et fruitées !** 7 € 300 ml  
ananas, pomme rouge, orange, kiwi et jus de pomme bio  
ou mangue, carotte, orange, citron et jus de pomme bio  
ou melon jaune, mangue, fraise, passion et jus de pomme bio

## boissons chaudes

café expresso 2 €  
double expresso 4 €  
café allongé 2 €  
thé 3 €  
chocolat 3 €

## boissons froides

### hypocras

rouge **pour un apéritif médiéval !** 4 €  
verre 8 cl

### vins

**rouge, rosé ou blanc** 4 €  
vins de Gascogne - IGP verre 12,5 cl

**kir cassis** 5,50 €  
vins de Gascogne - IGP verre 12,5 cl

### bières pression

**blonde** 4 € 8 €  
Ancre Pills verre 25 cl verre 50 cl

**blanche** 4,80 € 9 €  
Gallia verre 25 cl verre 50 cl

**bière sans alcool** 4 € 8 €  
verre 25 cl verre 50 cl

**panaché, monaco** 5 € 9 €  
verre 25 cl verre 50 cl

### bières bouteilles bio

**blonde, ambrée ou blanche**  7,5 €  
bières Maddam (Chablis - 89) 33 cl

### cidres

**pression cidre brut** 3,50 € 7 €  
Bolée d'Armoriaux verre 25 cl verre 50 cl

**bouteille cidre brut bio**  11 €  
Cidrerie des petites vallées (45) 75 cl

### sans alcool

**jus de pommes bio**  3 € 6 €  
Cidrerie des petites vallées (45) verre 25 cl verre 50 cl

**nectar de cassis bio**  5 € 9 €  
Cidrerie des petites vallées (45) verre 25 cl verre 50 cl

**diabolo\*** 3,50 € 6 €  
verre 25 cl verre 50 cl

**sirop à l'eau microfiltrée\*** 2,50 € 4,50 €  
verre 25 cl verre 50 cl

**limonade** 3 € 5,50 €  
verre 25 cl verre 50 cl

**eau minérale naturelle** 1,50 € 3 €  
Velleminfroy (Bourgogne-Franche-Comté) bouteille 50 cl bouteille 1 L

**eau pétillante** 1 € 1,50 €  
verre 25 cl verre 50 cl

**supplément sirop\*** 0,50 €

\*menthe, grenadine, citron ou pêche

 certifié bio  
 végétarien  
 sans gluten