



# CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

## EN ENTRÉE OU À PARTAGER

<b>OS À MOELLE RÔTI</b> PAIN RUSTIQUE GRILLÉ	9
<b>TATAKI DE BOEUF</b> SÉSAME ET SAUCE CHIMICHURRI	10
<b>PÂTÉ-CROÛTE</b> PÂTÉ-CROÛTE DU MOMENT VOLAILLE & MOUTARDE À L'ANCIENNE	8 8
<b>CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON TRUFFÉ</b>	10
<b>OEUFS MEURETTE</b> LABEL ROUGE DE L'AIN - CROUTONS AILLÉS ET LARD FUMÉ	8
<b>SAINT-MARCELLIN RÔTI AU ROMARIN</b> PAIN RUSTIQUE GRILLÉ	6
<b>ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE</b> EN PERSILLADE - PAR 6	9

## LES PLANCHES À PARTAGER

<b>LA FRITURE</b> ÉPERLAN EN FRITURE, SAUCE TARTARE	11
<b>LA CARNIVORE</b> PÂTÉ-CROÛTE, ROSETTE DE LYON, JAMBON BLANC TRUFFÉ, JAMBON CRU DE LA FORÊT NOIRE ET TERRINE DE COCHON	20
<b>LA FERMIÈRE</b> SAINT-NECTAIRE FERMIER, TOMME DE BREBIS, CANTAL JEUNE, BRILLAT-SAVARIN ET SAINT FÉLICIEN AFFINÉ	20
<b>LA CALAVORE</b> PÂTÉ-CROÛTE, ROSETTE DE LYON, JAMBON BLANC TRUFFÉ, JAMBON CRU DE LA FORÊT NOIRE, TERRINE DE COCHON, SAINT-NECTAIRE FERMIER, TOMME DE BREBIS, CANTAL JEUNE, BRILLAT-SAVARIN ET SAINT FÉLICIEN AFFINÉ	28

## LES PLATS DE COPAINS

<b>STEAK TARTARE FAIT MINUTE</b> BOEUF CHAROLAIS 200G, SAUCE MAISON ET CAPRES	19	<b>MEZZELUNE AUX CÈPES ET À LA TRUFFE D'ÉTÉ</b> SAUCE CRÈME À LA TRUFFE	20
<b>BURGER CALAVORE</b> BUN BRIOCHÉ, STEAK BOEUF CHAROLAIS 180G, SAUCE BARBECUE MAISON, CHEDDAR MATURE, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET CORNICHONS	19	<b>ANDOUILLETTE BOBOSSE - FRAISE DE VEAU</b> 220/240G, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	22
<b>BURGER D'HIVER</b> BUN BRIOCHÉ, STEAK BOEUF CHAROLAIS 180G, RACLETTE, GALETTE DE POMME DE TERRE, LARD, COMPOTÉE D'OIGNONS ET SAUCE MAYO POIVRÉE	22	<b>ONGLET DE BOEUF GRILLÉ</b> RACE SELON ARRIVAGE, 250G ET BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	28
<b>FOIE DE VEAU</b> EN PERSILLADE, 200G	24	<b>FILET DE BOEUF</b> RACE SELON ARRIVAGE, 210G, BEURRE À LA MOELLE <b>VERSION ROSSINI (FOIE GRAS ET LAMELLES DE TRUFFES)</b>	35 40
<b>SUPRÊME DE POULET FERMIER DE L'AIN</b> CRÈME DE CHAMPIGNONS, ENVIRON 200G	24		

## LES CÔTES DE BOEUF

TOUTES LES SEMAINES, NOUS SÉLECTIONNONS POUR VOUS LES PLUS BEAUX CARRÉS DE BŒUF DISPONIBLES CHEZ NOS FOURNISSEURS.

VOUS TROUVEREZ RÉGULIÈREMENT DES CÔTES DE RACES CHAROLAISES MAIS AUSSI DES HYBRIDES, QUI SONT DES CROISEMENTS ENTRE DIFFÉRENTES RACES. NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT LES RACES MYTHIQUES DES AMATEURS DE VIANDES : BLACK ANGUS, SIMMENTAL, BLONDE DE GALICE, ...

LES PRIX SONT INDIQUÉS EN SALLE. ILS VARIENT EN FONCTION DE LA RACE ET DU DEGRÉ DE MATURATION.  
CHAQUE CÔTE EST PESÉE ET FACTURÉE AU KILO.

## LES ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS  
POMMES DE TERRE GRENAILLES  
FRITES MAISON  
LÉGUMES DE SAISON

## MENU ENFANT (-12 ANS)

NUGGETS MAISON, FRITES  
OU  
STEAK HACHÉ CHAROLAIS, FRITES  
\*\*\*  
COUPE 2 BOULES GLACES & SORBETS  
12,00€



# CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

## LES FROMAGES DU COIN

### ASSIETTE DU FROMAGER

TOMME GRISE DE MONTAGNE, ÉPOISSES, CROTTIN DE CHÈVRE ET COMTÉ 18 MOIS

9

### PLANCHE "LA FERMÈRE"

SAINT-NECTAIRE FERMIER, TOMME DE BREBIS, CANTAL JEUNE, BRILLAT-SAVARIN ET SAINT FÉLICIEN AFFINÉ.

20

## LES DESSERTS DU CHEF

### CRÈME BRÛLÉE

6

### MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC COPEAUX

6

### TARTE PRALINE

6

### TIRAMISU

6

### BRIOCHE PERDUE, GLACE VANILLE

7

### BABA AU RHUM

7

### CAFÉ GOURMAND

9

CAFÉ ESPRESSO ET ASSORTIMENT DE DESSERTS

### DIGEO' GOURMAND

14

LIQUEUR JACOULOT ET ASSORTIMENT DE DESSERTS



### GLACES & SORBETS

LA GLACERIE DES PIERRES DORÉES

#### VANILLE DE MADAGASCAR

#### CHOCOLAT INTENSE

#### CAFÉ

#### CARAMEL FLEUR DE SEL

#### NOISETTE IGP DU PIÉMONT

#### CHOCOLAT BLANC

#### CRÈME DE MARRON

#### SÉSAME NOIR

#### CITRON JAUNE

#### CASSIS

#### FRAISE

#### VERVEINE

#### MENTHE FRAÎCHE

#### CHANTILLY MAISON +1€

1 BOULE

2,5

2 BOULES

5

3 BOULES

7,5

## BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

### CAFÉ

#### ESPRESSO GRAIN COSTADORO

2

#### DOUBLE ESPRESSO GRAIN COSTADORO

3,5

#### CAFÉ ALLONGÉ GRAIN COSTADORO

2

#### DÉCAFÉINÉ COSTADORO

2

#### CAFÉ NOISETTE GRAIN COSTADORO

3

### THÉ/INFUSIONS

#### COFFRET AU CHOIX DAMMANN

3

### VODKA

#### ZUBROWKA BIALA 4CL

6

### GIN

#### GIN ALTITUDE 43° 4CL

8

#### GIN ALTITUDE PINK 40° 4CL

8

### EAUX DE VIE

#### SAB'S LA POIRE 4CL

8

### WHISKY

#### BELLEVOYE BLANC 40° 4CL

11

#### MACALLAN DOUB ASK 12 ANS 40° 4CL

19

#### DOMAINE DES HAUTES GLACES INDIGÈNE 44° 4CL

19

### TEQUILA

#### BUEN AMIGO BLANCO 38° 4CL

11

### RHUM

#### LONGUETEAU CANNE ROUGE 55° 4CL

10

#### MEZAN JAMAICA XO 40° 4CL

10

#### EMINENTE RON DE CUBA RESERVA 7 ANS

12

#### 41.3° 4CL

#### LONGUETEAU PRÉLUDE BATCH 12 53,8°

14

#### 4CL

### COGNAC

#### MEUKOW VSOP 40° 4CL

15

### GÉNÉPI

#### MEUNIER GÉNÉPI ALTITUDE

10

### LIQUEUR

#### PRUNELLE DE BOURGOGNE

9

#### DOMAINE PIGNERET 4CL

#### LA GAULOISE JAUNE 40° 4CL

10

#### LA GAULOISE VERTE 48° 4CL

10

#### LA COCARDE 42° 4CL

10

#### NOCES ROYALES 30° 4CL

14

### JACOULOT

#### MENTHE POIVRÉE 4CL

7

#### LEMON 4CL

7

#### ABRICOT 4CL

9

#### ORANGES AMÈRES 4CL

9

#### POIRE 4CL

9

#### VERVEINE VERTE 4CL

9

#### FINE DE BOURGOGNE 4CL

9

#### MARC DE BOURGOGNE 4CL

10