

APERITIFS ET SODAS

| | | | |
|---------------------------------|-------|---------------------------|------|
| Coupe de champagne 13 cl ... | 8.00 | Diabolo 20 cl | 3.00 |
| Kir royal 13 cl | 8.50 | (menthe ou citron) | |
| Whisky Clan Campbell 4cl..... | 5.00 | Jus d'orange 20 cl | 3.00 |
| Kir Briard 20 cl | 5.00 | Coca cola 20 cl..... | 3.00 |
| Kir vin blanc 13 cl | 5.00 | Eau de source 50 cl | 1.00 |
| Ricard 2cl..... | 4.00 | Eau de source 150 cl..... | 3.00 |
| Cidre Jehan de Brie 75 cl | 10.00 | Eau gazeuse 50 cl..... | 2.00 |
| Bière La Briarde 33 cl..... | 5.00 | Eau gazeuse 125 cl..... | 3.00 |
| Bière de Brie 75 cl | 12.00 | | |
| (Blonde, blanche ou ambrée) ... | | Café | 1.00 |
| Bière Pression 1664 25 cl | 4.00 | Thé, infusion | 2.00 |

LES VINS

Rouge

Macon rouge « Domaine de Ruère »
2015. A.M.C. 20.00

Buzet « Baron d'Ardeuil »
2012. A.B.C. 20.00

Château Tourteau « graves »
cuvée prestige 2012. A.G.C 18.00

Collines de la Moure « Domaine
Magdelaine » 2017. G.P 15.00

Camas Merlot « Anne de joyeuse »
pays d'OC 2014 I.G.P 15.00

Domaine de la Clapière « pays d'oc »
2016. I.G.P 15.00

Château Tertre de Calon « St
Emilion » 2013. A.M.S.C 26.00

Blanc

Buzet blanc Tradition
2015. A.B.C..... 16.00
Chardonnay « Maison Virginie »
Pays d'Oc. 2016. I.G.P..... 15.00

Rosé

Gris blanc. Pays d'Oc.
2016. I.G.C..... 18.00

Vins de pays en pichet

Sauvignon (pays d'oc)
Cotes de Ventoux
Syrah Grenache rosé (pays d'oc)
Le 1/4 litre 4.00
le 1/2 Litre 8.00
Le Litre..... 15.00

Champagne :

St Gall brut sélection 49.00
Champagne Brut. Biberon-Berranger
à Bonneil..... 38.00

Le Sauvage



votre restaurant du terroir

Menu à 30 euros

(entrée + plat) ou (plat + dessert) : 25 euros

- Poireaux crayon vinaigrette à l'œuf et moutarde de Meaux
 - Fricassée de pleurotes de la Vallée du Petit Morin
 - Terrine de pot au feu aux légumes de la Ferme de la Villeneuve
et sa sauce tartare
 - Flan au Brie et sa salade verte
 - Œufs pochés des Parrichets au Brie
...
 - Bavette à l'échalote , frites
 - Parmentier d'agneau et sa salade
 - Poulet rôti de la Ferme de la Derrier et son jus
 - Dos de cabillaud à l'oseille et son risotto au Bayard Gourmand
 - Andouillette de Troyes (AAAAA) à la moutarde de Meaux
et sa purée aux noisettes de la Ferme de Férolles
 - Sauté de porc de chez Limosin au cidre Jehan de Brie, lentilles de Crécy
..
 - Brie salade verte
 - Tarte fine aux pommes
- Fondant chocolat cœur coulant framboise du Domaine Moutardier
- Crème brûlée à la liqueur de sucre d'orge de Moret sur Loing
 - Nougat glacé au miel de Meilleray
 - Tiramisu à la rose de Provins

25.00 euros

Entrecôte (280 gr) sauce au Brie, frites

L'ardoise du fromager : 18 euros

Jambon cru, salade verte

Brie de Melun fermier, Coulommiers

Brie de Meaux, Bayard Gourmand, Chèvre de Tancrou



La Fondue de Brie : 18 euros

Servie avec jambon cru et salade verte



Le Coulommiers pané : 15 euros

Servi avec un œuf poché et salade verte

