

Cuiverge Saint Fergeux

Nelly Vatel

Planche enfant 13 €

Ce menu est disponible
pour les - de 10 ans
Servi en 1 seul assiette

Saucisson
et sa salade

Nuggets de poulet
(faits maison) et ses frites

2 boules de glace
au choix

+ 1 boisson
coca ou jus de fruits

Planche Ado 15 €

Ce menu est disponible
pour les 6 - 14 ans
Servi en 1 seul assiette

Saucisson
et sa salade

2 petits burgers
poulet maison
et ses frites

2 boules de glace
au choix

+ 1 boisson
coca ou jus de fruits



Béatrice, Cyril, Cathia et Théo et leur équipe vous proposent des plats issus de leur production.
Toujours soucieux de la qualité, notre sélection de foie gras frais nous permet de vous offrir le meilleur.

APÉRO TOUT FOIE GRAS À PARTAGER (2 PERS.) 25€

Foie Gras de canard - Pressé de canard - Terrine de Foie Gras
Magret de canard fumé - Magret de canard fourré au foie gras et salade



ENTRÉES

FROIDES

Assiette de dégustation

Foie Gras, salade, magrets fumés, gésiers 14€

Les farcis au Foie Gras

(Terrine au Foie Gras et magret fourré au Foie Gras)
et sa salade de magrets fumés 14€

Rillettes de canard au Foie Gras

et sa salade de magrets fumés 12,50€

Foie Gras de canard et ses toasts 16,50 €

(en fonction des stocks)

CHAUDES

Poêlée de Foie Gras de canard (en fonction des stocks)

Sauce moelleuse aux pommes et raisins blonds 18€

Salade de fromage chaud et magrets fumés

Salade, chèvre et maroilles chaud, magrets fumés, noix, raisins 12,50€

Poisson du marché en cassolette (15min) 12,50€

Œuf fermier au four

Boudin blanc canard comté, crème, œuf 12€

TROU 4,00€

Champenois (marc de champagne)

Passion (fruit de la passion, ratafia)

PLAT

et son gratin dauphinois

Magret de canard sauce périgourdine 17€

Cuisse de canard sauce au champagne 17€

Confit de canard 17€

Émincé de dinde sauce morilles 17€

Burger de canard et ses frites 18€

Blanquette de veau 19€

(en fonction de la disponibilité du producteur)

Tournedos de bœuf sauce au choix 25€

(en fonction de la disponibilité du producteur)

Entrecôte de bœuf sauce au choix 25€

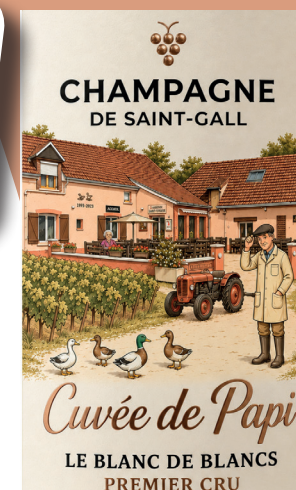
(en fonction de la disponibilité du producteur)

Changement d'accompagnements ex : frites 3€

Sauces : Foie Gras, morilles, échalotes

TRILOGIE DE FROMAGE 6,00€

Brie de Meaux, maroilles, chèvre



**CHAMPAGNE
DE PAPI PATRICK 36€**
BLANC DE BLANCS
DE ST GALL - AVIZE

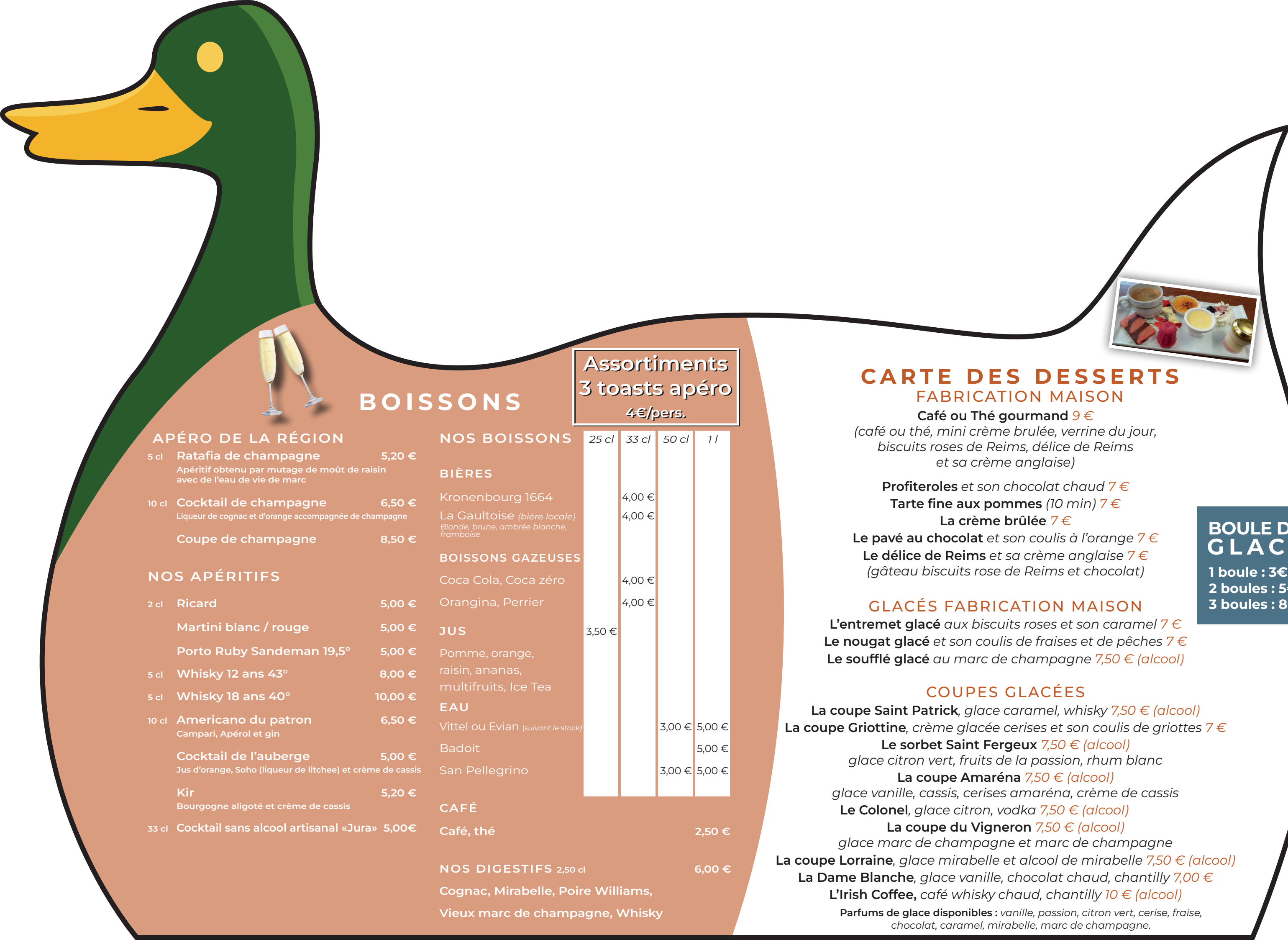
PLANCHE DE MAMIE NELLY (1 PERS.) 25 €

Servi en 1 seul plat

Foie Gras de canard - Salade
Magrets fumés - Terrine de canard
Confit de canard - Gratin de pommes de terre
Brie de Meaux



1 place assise = 1 plat minimum.



BOISSONS

APÉRO DE LA RÉGION

5 cl	Ratafia de champagne	5,20 €
	Apéritif obtenu par mutage de moût de raisin avec de l'eau de vie de marc	
10 cl	Cocktail de champagne	6,50 €
	Liqueur de cognac et d'orange accompagnée de champagne	
	Coupe de champagne	8,50 €

NOS APÉRITIFS

2 cl	Ricard	5,00 €
	Martini blanc / rouge	5,00 €
	Porto Ruby Sandeman 19,5°	5,00 €
5 cl	Whisky 12 ans 43°	8,00 €
5 cl	Whisky 18 ans 40°	10,00 €
10 cl	Americano du patron	6,50 €
	Campari, Apérol et gin	
	Cocktail de l'auberge	5,00 €
	Jus d'orange, Soho (liqueur de litchee) et crème de cassis	
	Kir	5,20 €
	Bourgogne aligoté et crème de cassis	
33 cl	Cocktail sans alcool artisanal «Jura»	5,00€

NOS BOISSONS

BIÈRES

Kronenbourg 1664	4,00 €
La Gaultoise (bière locale) <i>Blonde, brune, ambrée blanche, framboise</i>	4,00 €

BOISSONS GAZEUSES

Coca Cola, Coca zéro	4,00 €
Orangina, Perrier	4,00 €

JUS

Pomme, orange, raisin, ananas, multivitamins, Ice Tea	3,50 €
---	--------

EAU

Vittel ou Evian (suivant le stock)	3,00 €	5,00 €
Badoit		5,00 €
San Pellegrino	3,00 €	5,00 €

CAFÉ

Café, thé	2,50 €
-----------	--------

NOS DIGESTIFS 2,50 cl

Cognac, Mirabelle, Poire Williams, Vieux marc de champagne, Whisky	6,00 €
--	--------

Assortiments
3 toasts apéro
4€/pers.



CARTE DES DESSERTS

FABRICATION MAISON

Café ou Thé gourmand 9 €
(café ou thé, mini crème brûlée, verrine du jour, biscuits roses de Reims, délice de Reims et sa crème anglaise)

Profiteroles et son chocolat chaud 7 €

Tarte fine aux pommes (10 min) 7 €

La crème brûlée 7 €

Le pavé au chocolat et son coulis à l'orange 7 €

Le délice de Reims et sa crème anglaise 7 €
(gâteau biscuits rose de Reims et chocolat)

GLACÉS FABRICATION MAISON

L'entremet glacé aux biscuits roses et son caramel 7 €

Le nougat glacé et son coulis de fraises et de pêches 7 €

Le soufflé glacé au marc de champagne 7,50 € (alcool)

COUPES GLACÉES

La coupe Saint Patrick, glace caramel, whisky 7,50 € (alcool)

La coupe Griottine, crème glacée cerises et son coulis de griottes 7 €

Le sorbet Saint Fergeux 7,50 € (alcool)

glace citron vert, fruits de la passion, rhum blanc

La coupe Amaréna 7,50 € (alcool)

glace vanille, cassis, cerises amaréna, crème de cassis

Le Colonel, glace citron, vodka 7,50 € (alcool)

La coupe du Vigneron 7,50 € (alcool)

glace marc de champagne et marc de champagne

La coupe Lorraine, glace mirabelle et alcool de mirabelle 7,50 € (alcool)

La Dame Blanche, glace vanille, chocolat chaud, chantilly 7,00 €

L'Irish Coffee, café whisky chaud, chantilly 10 € (alcool)

Parfums de glace disponibles : vanille, passion, citron vert, cerise, fraise, chocolat, caramel, mirabelle, marc de champagne.

BOULE DE GLACE

1 boule : 3€

2 boules : 5€

3 boules : 8€