

2024



la Buvette de La Maison B

APÉRITIFS

Anisés, Pastis, Ricard (2cl)	4.00€
Kir (Cassis, Mûre, Framboise, Pêche de vignes)	
Suze, Campari, Martini, Porto (4cl)	4.00€
Americano maison (12cl)	8.00€
Apéritif maison «FRV» vin pétillant rosé effervescent, Spritz (15cl)	7.00€
Kir royal (15cl)	8.00€

ALCOOLS / DIGESTIFS

Baby (2cl), JB, Paddy's, Ballantines, Gin, Vodka.	4.00€
Tequila, Get 27, Get 31, Malibu, Marie Bizard, Rhum, Bailey's, Whisky (4cl)	6.00€
Whisky Jack Daniel's, Knockando, Glenfiddich, Aberlour, Ballantine's (4cl)	7.00€

CHAMPAGNES

Champagne Blin (75cl)	70€
Champagne Taittinger (75cl)	80€
La flûte (15cl)	8.00€

BOISSONS CHAUDES

Café et Déca	2.00€
Grand café (double)	3.20€
Thés et Infusions	3.20€
Chocolat	3.20€

VINS AU VERRE

ROUGE	
Côtes-du-Rhône	4.00€
Crozes	5.00€
Hortus	6.80€
Bourgogne Givry	7.00€

BLANC

Chardonnay	4.00€
Viognier	5.00€
Hortus	6.80€
Bourgogne Rully	7.00€

ROSÉ DE PROVENCE

4.00€

RAFRAÎCHISSEMENTS

Pepsi, Pepsi Max, Orangina, Badoit Rouge, Schweppes, Limonade, Icetea, Indien, RedBull, ... (33cl)	3.70€
--	-------

Granini, Jus de fruits (25cl) (Abricot, ACE, Ananas, Banane, Fraise, Litchi, Mangue, Multifruits, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate)	3.70€
--	-------

Sirops Citron, Menthe, Pêche, Grenadine, Fraise, Orgeat...	2.50€
--	-------

Eaux Minérales avec ou sans bulles	50cl 3.00€ 1L 4.00€
------------------------------------	---------------------



BIÈRES

LES NOUVELLES BOUTEILLES (33cl) 6.00 €

Chouffe blonde (8°)	
Cherry Chouffe (8°)	
Maredsous blonde (6°)	
Maredsous triple (10°)	
Vedett IPA (5.5°)	
Liefmans fruitesse (3.8°)	
Duvel (8.5°)	

BOUTEILLE (33cl) 6.00 €

Desperados, Maredsous, Mont-Blanc (la blanche, la blonde, la rousse, la verte ou la bleue)	
Grimbergen 0% (25cl)	4.00€

PRESSION Demi Sérieux

Tigre Bock	3.60€	6.60€
Grimbergen	4.60€	7.60€
Monaco	3.60€	6.60€
Panaché	3.60€	6.60€
Demi sirop	3.70€	6.70€

La Cave de La Maison B

CÔTES DU RHÔNE, ROUGE (75cl)

2021 - Côtes du Rhône Syrah IGP «Jaboulet»	20€
♥ 2020 - Côtes du Rhône, Chusclan «Clavel»	24€
2021 - Crozes, les Amandiers «Tardy»	34€
2018 - Saint-Gervais, Clair de Lune (Clavel)	30€
2021 - Saint-Joseph «Pichon»	40€
2021 - Côte-Rôtie, Promesse «Pichon»	60€
2020 - Gigondas «Domaine du Terme»	42€
2019 - Cornas, Harmonie «Guy Farge»	65€
♥ 2020 - Vacqueyras «Domaine du Terme»	36€
2022 - Beaumes de Venise «La Treille»	27€

BEAUJOLAIS, ROUGE (75cl)

2021 - Moulin à Vent, Terres Dorées «JP Brun»	36€
2021 - Côte de Brouilly «JP Brun»	30€
2021 - Chiroubles «Domaine Mablan»	29€
2022 - Julienas «clos du fief»	22€

BOURGOGNE, ROUGE (75cl)

♥ 2021 - Saint-Aubin, les Eduens «Larue»	45€
♥ 2021 - Mercurey, les Corvées «Protheau»	48€
2021 - Chassagne Montrachet «La Rue»	59€
2021 - Givry Masse	37€
2022 - Pinot Noir «Buissonier»	33€

VAL DE LOIRE (75cl)

2022 - Cheverny (blanc) Domaine du Portal	24€
2022 - Cheverny (rouge) Domaine du Portal	24€
2021 - Saumur Champigny «Sansay» (rouge)	33€
2022 - Saint Nicolas de Bourgueil (rouge)	22€

LANGUEDOC, ROUGE (75cl)

♥ 2018 - Saint Chinian, au Fil de soi «Clos Bagatelle»	30€
♥ 2021 - Hortus, Bergerie de l'Hortus «Orliac»	28€
♥ 2020 - Faugères Château des Estanilles	29€
2020 - Hortus Pic St Loup, Grande Cuvée «Orliac»	48€
2022 - Seul l'avenir m'intéresse «Castelbarry»	30€
2022 - Terrasse du Larzac «Château Ricards»	26€

BORDEAUX, ROUGE (75cl)

2019 - Lussac St Emilion «Giraudon»	28€
2020 - Haut Medoc «La Tonelle»	26€

CÔTES DU RHÔNE, BLANC (75cl)

2022 - Côtes du Rhone Regulus «Clavel»	19€
♥ 2022 - Côtes du Rhône, Saint-Gervais «Clavel»	24€
2022 - Condrieu «Domaine Pichon»	60€
2020 - Viognier «Domaine Pichon»	29€
2022 - Saint Peray Grain Silex «Farge»	39€

BOURGOGNE, BLANC (75cl)

2022 - Chablis «Domaine Tremblay»	35€
♥ 2021 - Pouilly-Fuissé, la Feuillarde «Thomas»	38€
2021 - Mercurey, les Ormeaux «Protheau»	48€
2021 - Rully «Protheau»	37€
2022 - Pouilly-Fumé Chollet	32€

LANGUEDOC, BLANC (75cl)

♥ 2020 - Hortus, Bergerie de l'Hortus «Orliac»	28€
2019 - Tarral «Castelbarry»	30€

MUSCAT, BLANC (75cl)

2021 - La Divine «Clos Bagatelle»	28€
-----------------------------------	-----

CÔTES DE PROVENCE, ROSÉ (75cl)

2022 - Bandol «Aquadro»	35€
2022 - Pic St Loup «Haut-Lirou»	29€
♥ 2022 - Côtes de Provence IGP «l'Après Plage»	20€
2022 - Cuvée du Golfe St Tropez «Grimaud»	18€
2022 - Puech Haut Argail IGP	33€
♥ 2022 - Tour Saint Honoré BIO «TSH»	29€

NOS DEMI-BOUTEILLES (37.5cl)

2019 - Crozes, (rouge) Les Amandiers «Tardy»	22€
2021 - Chassagne Montrachet (rouge)	29€
2020 - Hautes cotes de Beaune (rouge)	25€
2021 - Pouilly-Fuissé «la Feuillarde»	24€
2021 - Chablis (blanc) «Domaine Tremblay»	24€
2022 - Saint Nicolas de Bourgueil (rouge)	16€
2022 - Bandol (rosé) «Aquadro»	20€

POT LYONNAIS (46cl) filette

Pot de Viognier (blanc)	15€	10€
Pot de Blanc	10€	6€
Pot de Crozes	15€	10€
Pot de Côtes du Rhône (rouge)	10€	6€
Pot de Rosé	10€	6€

Nos suggestions sont disponibles en pot (prix sur demande)

♥ Nos coups de coeur

Le millésime peut varier en fonction de nos livraisons, d'avance merci.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Photos non contractuelles. Ne pas jeter sur la voie publique.

ÉTÉ



ENTRÉES À PARTAGER

Planche de saucisson sec, serrano, et chorizo

12€
/ 2 pers

26€

MENU CAMPAGNARD

Salade Bressane
Escalope de volaille Milanaise
Crumble d'abricots
au miel et amandes

NOUVEAU

LA SUGGESTION DU CHEF en fonction de son humeur
voir l'ardoise

23,00€

MENU DU MOMENT

(soir et samedi)

Entrée du soir • Plat du soir • Dessert

32,00€

MENU B

Gaspacho de courgettes glacées
ou
Salade Bressane
ou
Carpaccio de bœuf, pesto et mini verte
et
Pluma de cochon et chorizo laqué
ou
Brochette d'onglet de bœuf ou tartare 200g
ou
Dos de lieu noir Béarnaise
et
Fromage ou dessert

(N.B. l'ensemble de nos plats peut entrer dans le menu B
avec supplément en fonction du plat)

10,50€

MENU ENFANT

(- de 12 ans)

Steak haché ou Nuggets de poulet
ou Poisson pané
Frites
Dessert - (Glace tagada, smarties, dragibus
ou demi-gaufre au sucre)

LE MIDI EN SEMAINE UNIQUEMENT

MENU DU JOUR 18.00€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour
FORMULE DU JOUR 15.00€
Formule deux plats
PLAT DU JOUR 11,80€
PLAT DU PÊCHEUR 13.80€
MENU DU PÊCHEUR 20,00€

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes persillées
et légumes du moment ou pommes allumettes.
Nos poissons sont accompagnés de risotto et légumes du moment.
Frites et salade sur demande ...

NOS ENTRÉES...

- Carpaccio de bœuf - Avec frites 17.00€** - Mini verte et copeaux de parmesan, pesto de basilic. 14.00€
Verre de Cheverny rouge « PORTAL » 6.00€
- Bruschetta de burrata et serrano** - Tapenade de tomates confites, tartare de légumes, pesto au basilic et mini verte 14.00€
Verre de Cheverny rouge « PORTAL » 6.00€
- Gaspacho de courgettes glacées** - Bruschetta de brousse de ricotta, ail des ours et ciboulette 12.00€
Verre de Croze Hermitage rouge « JABOULET » 5.00€
- Tartare au deux saumons et crevettes roses (M+2) - Avec frites 18.00€** - saumon frais et mariné, cervelle de Canut, légumes printaniers et émulsion de soja et sésame, mini verte 15.00€
Verre de Cheverny blanc « PORTAL » 6.00€

NOS SALADES...

- Mini verte** 5.00€
- Salade Caprese (M+2)** - Boule de mozzarella fraîche, tomates confites, olives noires, copeaux de parmesan, chiffonnade de jambon truffé et coppa 15.50€
Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » 6.80€
- Salade Bressane** - Emincé de poulet rôti, bleu de Bresse, tomate, œuf au plat, lardons et croûtons 14.90€
Verre de Pouilly Fumé « SEVERIN CHOLLET » 6.80€
- Salade Fraîcheur (M+1)** - Emincé de saumon rôti, saumon fumé et crevettes marinées, pamplemousse, tomates et toast de guacamole 15.50€
Verre de bourgogne Givry rouge « MASSE » 7.00€
- Salade Thai (M+3)** - Nouilles chinoises, émietté de thon, linguines de carottes au citron et coriandre, dés de tofu et mesclun 15.00€
Verre de Crozes Hermitage « JABOULET » 5.00€
- Salade Estivale** - Fêta, melon, courgettes marinées, tomates, olives noir et sucrine 14.00€
Verre de Pouilly Fumé « SEVERIN CHOLLET » 6.80€

NOS PLATS... Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes grenailles et légumes du moment ou pommes allumettes

- Brochette de magret de canard au poivre (M+2)** - Pommes persillées et légumes du moment 19.50€
Verre de bourgogne Givry rouge « MASSE » 7.00€
- Pluma de cochon et chorizo grillé laqué façon yakitori (M+1)** - Pommes persillées et légumes du moment 18.50€
Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » 6.80€
- Escalope de volaille à la Milanaise** - Risotto et sauce pesto rosso 17.50€
Verre de Cheverny rouge « PORTAL » 6.00€
- Mignon de veau vigneronne (M+4)** - Sauce demi glace vigneronne et pommes persillées 22.00€
Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » 6.80€
- Rognon entier à la moutarde (M+5)** - Pommes persillées et mini verte 25.00€

NOS POISSONS...

Nos poissons sont accompagnés de riz et légumes de grand-mère

- Pavé de thon frais (M+3)** - Sauce yakitori et sésame, risotto et légumes du moment 22.00€
Verre de Bergerie de l'Horus blanc « Languedoc » 6.80€
- Dos de lieu noir Béarnaise** - Risotto et légumes croquants 18.50€
Verre de Pouilly Fumé blanc « SEVERIN CHOLLET » 6.80€
- Papillote de queue de lotte aux légumes croquants (M+4)** 22.00€
Verre de Cheverny Blanc « PORTAL » 6.00€

NOS PATES...

- Linguines à l'italienne** 15.00€
Jambon cru et crème parmesane, tomates marinées aux épices
- Linguines aux quatre fromages** 14.00€
Gorgonzola, emmental, ricotta et copeaux de parmesan
- Risotto végétarien** 13.00€
Sauce crémeuse aux champignons et râpé d'emmental, légumes persillées, tomates confites et sauce parmesan
- Pennes aux deux saumons** 15.00€
Sauce safranée
- Pennes aux chorizo grillé et pluma de cochon** 16.00€
Pesto Rosso et Parmesan

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes persillées et légumes du moment ou pommes allumettes. Nos poissons sont accompagnés de risotto et légumes du moment ou frites et salade sur demande...

LES SUGGESTIONS DU BOUCHER

Nos sauces au choix : Béarnaise, vigneronne, poivre, pesto rosso, crème parmesane

- Tartare de bœuf classique** - Frites et mini verte 100g 16.00€ - 200g (M+2) 18.00€ - 300g (M+5) 20.00€
Verre de Cheverny rouge « PORTAL » 6.00€
- Le B burger** - A la ricotta et tomates confites 16.00€ - Simple 16.00€ - Double (M+2) 19.00€ - Triple 22.00€
Coppa, Emmental, cornichons, frites et mini verte - Verre de Crozes Hermitage rouge « JABOULET » 5.00€
- Burger poulet** A la ricotta et tomates confites. Coppa, Emmental, cornichons, frites et mini verte 17.00€
Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » 6.80€
- Burger saumon (M+2)** - A la ricotta et tomates confites, frites et mini verte 18.00€
Verre de Cheverny Blanc « PORTAL » 6.00€
- Burger veggie** - Haché végétale aux céréales et légumes, sauces fines herbes et tomates confites 18.00€
@Le verre de Pic St Loup (rosé) 6.00€
- Bavette de bœuf grillée (250g env) (M+3)** - Pommes allumettes et légumes du moment 22.00€
Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » 6.80€
- Brochette d'onglet de bœuf (200g env)** - Pommes grenailles et légumes du moment 20.00€
Verre de Crozes Hermitage rouge « JABOULET » 5.00€
- Côte de Bœuf (350g env) sauce au choix (M+5)** - Pommes grenailles et légumes du moment 27.00€
Verre de bourgogne Givry rouge « MASSE » 7.00€

NOUVEAU !

Pour vos réunions, livraison,
repas de groupe ou anniversaire

Vous pouvez réserver directement ici
ou sur www.la-maison-b.com



NOS DOUCEURS...

- Fondant au chocolat, glace stracciatella, coulis chocolat et chantilly 7.80€
- Crumble d'abricots au miel, amandes, noisettes et boule sorbet à la pêche 7.50€
- Tiramisu banana split, coulis de chocolat Crunch et boule pâte à tartiner 7.50€
- Velouté soyeux de fruits frais et glace du moment 7.00€
- Parfait aux mangue, kaki et coco, grenade, coulis fruits exotiques et glace passion (M+1) 7.60€
- Choux gourmand, façon poire Belle-Hélène, glaces vanille, poire et chocolat (M+2) 7.80€
- Zuppa inglese, biscuits à la cuillère au Cognac, entremet à l'Amaretto et duo de fruits rouges 7.80€
- Coupe M&M's, glace vanille, cacahuètes, coulis de caramel M&M's et chantilly (M+2) 8.00€
- Gaufre Chantilly ou chocolat 6.00€
Chantilly & chocolat 6.50€
Avec glace au choix (M+2) 8.00€
- Coupe 3 boules, au choix 5.90€
- Café gourmand (M+2) 8.50€
- Dessert gourmand (M+1) 7.50€
- Fromage blanc 4.00€
- Demi St Marcellin 5.00€
- Assortiment de fromages 6.00€

NOS PARFUMS DE GLACES...

- Vanille • Chocolat • Café • Pistache
• Coco • Caramel beurre salé
- Stracciatella • Pêche • Pâte à Tartiner • Cacahuète
• Cassis • Citron • Passion • Mangue
• Fraise • Framboise • Mascarpone
• Lait d'amande • Tiramisu

8,00 €

Mojito, Virgin mojito, Piña colada,
Sex on the beach, Planteur.

SANS ALCOOL
6.00€

granini
Cocktail

