

*Le restaurant
du Sautot
Le relais des chasseurs*

✂ *Maison fondée en 1898* ✂

*Cuisine de terroir
Fait maison*



La carte

Les salades

	<i>Grande</i>	<i>Petite</i>
<i>Salade du Sautot</i> (salade verte, tomate, œuf dur, gruyère, blanc de volaille)	9,00€	5,00€
<i>Salade bourguignonne</i> (salade verte, lardons, œuf poché, fromage fort et toasts)	11,00€	7,00€
<i>Salade de foie de volailles</i>	10,50€	6,50€
<i>Salade de chèvre chaud</i>	10,50€	6,50€

Charcuterie de pays

<i>Jambon cru</i>	11,00€	6,50€
<i>Assiette de charcuteries variées</i>	11,00€	6,50€
<i>Terrine de campagne</i>	9,00€	5,50€

Omelettes

<i>Omelette nature</i>	6,00€	4,00€
<i>Omelette lardons/champignons /fromage</i>	8,00€	4,50€
<i>Omelette spéciale du Sautot</i>	9,00€	5,00€

La carte

Les délices des rivières

<i>Friture d'ablettes</i>	11,50 €
<i>Cuisses de grenouilles à la provençale</i>	13,50 €
<i>Cuisses de grenouilles à la crème</i>	14,50 €

Les spécialités régionales

<i>Les Sautoriotes (notre spécialité)</i>	14,50 €
<i>Œufs meurettes</i>	12,00 €
<i>Andouillette grillée</i>	8,50 €
<i>Andouillette à la moutarde de Dijon</i>	9,00 €
<i>Andouillette du « Sautot » (poivrons, tomates, oignons, et champignons)</i>	9,50 €
<i>Tête de veau</i>	12,00 €

Les viandes (origine France)

<i>Bavette à l'échalote</i>	14,00 €
<i>Entrecôte Maître d'Hôtel</i>	19,00 €
<i>Entrecôte sauce Roquefort</i>	19,00 €
<i>Entrecôte poêlée</i>	18,50 €
<i>Côte de veau (crème et champignon)</i>	14,50 €

Les fromages

<i>Plateau de fromages</i>	6,00 €
<i>Fromage blanc</i> <i>(crème, aux herbes, au miel, avec coulis de Fruits rouges)</i>	5,00 €

Les desserts

<i>Tarte aux fruits de saison</i>	5,00 €
<i>Glaces (2 parfums)</i>	4,00 €
<i>Crème brûlée</i>	5,00 €
<i>Île flottante</i>	5,00 €
<i>Mousse ou chocolat du Sautot</i>	5,50 €
<i>Dessert du jour</i>	5,50 €
<i>Supplément chantilly</i>	1,50 €

Menu enfant

Jusqu'à 12 ans

*Jambon blanc
Ou assiette de rosette*



*Steak haché
Ou nuggets de poulet*

(servi avec des frites)



*Glace
Ou fromage blanc*



Menu du Sautot

Formule 29€ (fromage et dessert)

Formule 25€ (fromage ou dessert)

Assiette de charcuterie

Œuf meurette

Salade du Sautot



*Cuisses de Grenouille à la provençale ou à la crème
les Sautoriotes*

Accompagnement au choix de frites ou de légumes



Plateau de fromages

Fromage blanc

(crème, aux herbes ou coulis de fruits rouges)



Nos desserts « maison »

Crème brûlée

Tarte aux fruits de saison

Île flottante

Glaces (2 boules)

Mousse au chocolat du chef

Menu du marché

Formule 23€ / 27€ avec fromage & dessert

Assiette de charcuterie de terroir

Salade de foie de volaille

Salade composée



Bavette à l'échalote

Fritures d'ablettes

Poisson du jour

Andouillette à la moutarde de Dijon



Fromage blanc ou plateau

OU

Dessert de la carte



*Le menu
« 4 heures »*

13,50 €

*Jambon de pays
Salade composée*



*Omelette nature
Omelette complète
champignons, lardons, fromage
(supplément 2 €)*



*Fromage blanc
ou
Dessert de la carte*

*Le menu spécial
« tête de veau »*

20,50 €

*Assiette de charcuterie
Salade composée*

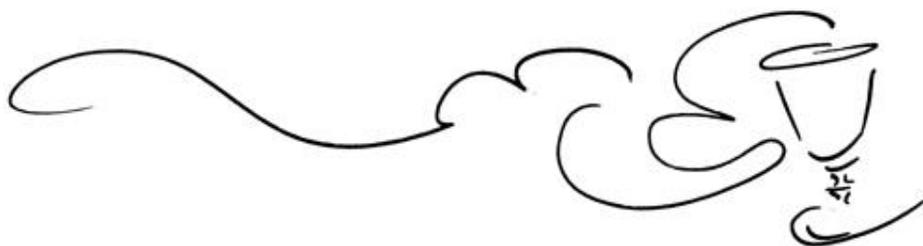


*Tête de veau sauce Gribiche
Pommes vapeur*



*Fromage
ou
Dessert maison*

(Supplément fromage et dessert : 5€)



La carte des midis

du lundi au vendredi

Menu du jour

13,50€

Une entrée

Un plat

Fromage ou dessert

Une boisson

(¼ vin, eau minérale, pression)

Formule rapide

10,90 €

Une entrée

Un plat

Ou

Un plat

Un dessert

