

## MENU DU JOUR

### BEN-HUR

UNIQUEMENT LE MIDI  
DU LUNDI AU VENDREDI

**ENTRÉE**

**PLAT DU JOUR**

**FROMAGE **OU** DESSERT**

19,00 €

**PLAT DU JOUR SEUL**

12,00 €

**ENTRÉE + PLAT**

16,00 €

**PLAT + FROMAGE **OU** DESSERT**

16,00 €

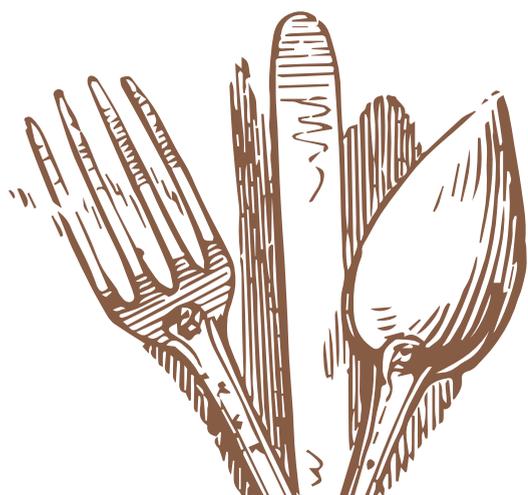
## MENU ENFANT -10 ANS

**VIANDE **OU** POISSON**

**FRITES **OU** LÉGUMES**

**BOULES DE GLACE (X2)**

12,00 €



## RECETTES HIVERNALES

**BONTÉ DIVINE**  
BRASSERIE



RECETTES  
HIVERNALES

**BONTÉ DIVINE**  
BRASSERIE

[WWW.BRASSERIEBONTEDIVINE.FR](http://WWW.BRASSERIEBONTEDIVINE.FR)

# BONTÉ DIVINE

BRASSERIE

## À PARTAGER (OU PAS...)

### CORPUS CHRISTI

PLANCHE DE CHARCUTERIES	13,50 €
PLANCHE DE FROMAGES	13,50 €
PLANCHE MIXTE	18,00 €
CROQ' TRUFFÉ	6,50 €
ASSIETTE DE FRITES	5,00 €

## NOS ENTRÉES

### LA CORNE D'ABONDANCE

<b>VELOUTÉ DU MOMENT</b> TARTINE GOURMANDE	12,00 €
<b>VOL AU VENT DE LA MER</b> SAUMON, ÉPINARDS FRAIS	14,00 €
<b>SALADE SAINT-MARCELIN</b> LARDONS, POMME DE TERRE, MIEL, NOIX	16,00 €
<b>SALADE HIVERNALE</b> BURRATINA, JAMBON SPECK, PATATE DOUCE RÔTIE, VINAIGRETTE AU SIROP D'ÉRABLE ET VINAIGRE DE CIDRE	18,00 €
<b>SALADE BONTÉ DIVINE</b> FOIE GRAS, MAGRET FUMÉ, BRIOCHE, GÉSISERS, CROUTONS	20,00 €
<b>FOIE GRAS DE CANARD MAISON</b> CHUTNEY, BRIOCHE, POMME FONDANTE	18,00 €

## NOS DOUCEURS

TIRAMISU	7,00 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	7,00 €
CHOUX FAÇON PARIS BREST CRÈME PRALINÉE, GLACE PRALINÉ, AMANDE ÉFFILÉE	8,00 €
COULANT AU CHOCOLAT GLACE VANILLE	8,00 €
ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS	9,00 €
FROMAGE BLANC À LA CRÈME	6,00 €

TOUS NOS PLATS  
SONT FAIT MAISON

TOUTES NOS VIANDES BOVINES  
SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

## NOS PLATS

### LE TONNERRE DE DIEU

<b>BURGER MAISON</b> LARD FUMÉ, COMTÉ, VIANDE HACHÉE, SAUCE FROMAGÈRE, FRITES MAISON, SALADE	18,00 €
<b>LINGUINE AUX GAMBAS</b> BISQUE DE CRUSTACÉ	22,00 €
<b>RISOTTO AUX MORILLES</b> MORILLES, PARMESAN	20,00 €
<b>TÊTE DE VEAU</b> LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE TARTARE	18,00 €
<b>CANARD À L'ORANGE</b> MAGRET DE CANARD, SAUCE AGRUME ÉPICES, GRENAILLE	24,00 €
<b>POULET FERMIER AUX MORILLES</b> FEUILLETAGE CROUSTILLANT	28,00 €
<b>ENTRECÔTE CHAROLAISE (350G)</b> SAUCE AU CHOIX, FRITES MAISON, SALADE	28,00 €
<b>FILLET DE BOEUF AUX CÈPES</b> LÉGUMES DE SAISON, GRATIN DE POMME DE TERRE	32,00 €
<b>FILET DE SAINT-PIERRE</b> LÉGUMES DE SAISON, BEURRE BLANC AUX AGRUMES	25,00 €
SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ	10,00 €

### UN PETIT GOÛT DE PARADIS

<b>PAVLOVA EXOTIQUE</b> MANGUE, GLACE PASSION, CHANTILLY	8,00 €
<b>TARTELETTE À LA PRALINE ROSE</b> GLACE YAOURT BULGARE	8,00 €
<b>GLACE OU SORBET</b>	
1 BOULE	2,50 €
2 BOULES	4,00 €
3 BOULES	5,50 €

PARFUMS GLACE : VANILLE, CHOCOLAT, MENTHE-CHOCOLAT,  
RHUM-RAISIN, CAFÉ, CARAMEL  
PARFUMS SORBET : FRAISE, CITRON, CASSIS

## NOS MENUS

36,00 €

### PSAUMES

#### 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE

**BEURRE PERSILLÉ**  
(SAINT-BONNET-DES-QUARTS)

OU

#### SALADE SAINT-MARCELIN

LARDONS, POMME DE TERRE, MIEL

#### SUPRÊME DE VOLAILLE

RISOTTO AUX MORILLES

OU

#### FILET DE SANDRE

ÉPINARD, POIREAU FONDANT, GRENAILLE

#### FROMAGE

OU

#### DESSERT AU CHOIX

48,00 €

### RÉSURRECTION

#### FOIE GRAS DE CANARD

OU

#### VOL AU VENT DE LA MER

SAUMON, ÉPINARDS FRAIS

#### PAVÉ DE VEAU

SAUCE HYDROMEL,  
GRATIN DE POMME DE TERRE, LÉGUME

OU

#### FILET DE SAINT-PIERRE

LÉGUMES DE SAISON, BEURRE BLANC AUX AGRUMES

#### FROMAGE ET DESSERT AU CHOIX