

## 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

**BONTÉ DIVINE**  
BRASSERIE

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



RECETTES  
HIVERNALES

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

## NOS DOUCEURS

|  |        |
|--|--------|
| TIRAMISU   | 7,00 € |
| CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE  | 7,00 € |
| CHOUX FAÇON PARIS BREST<br>CRÈME PRALINÉE, GLACE PRALINÉ, AMANDE ÉFFILÉE | 8,00 € |
| COULANT AU CHOCOLAT<br>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><br>LARD FUMÉ, COMTÉ, VIANDE HACHÉE,<br>SAUCE FROMAGÈRE, FRITES MAISON, SALADE | 18,00 € |
| <b>LINGUINE AUX GAMBAS</b><br>BISQUE DE CRUSTACÉ   | 22,00 € |
| <b>RISOTTO AUX MORILLES</b><br>MORILLES, PARMESAN  | 20,00 € |
| <b>TÊTE DE VEAU</b><br>LÉGUMES DU MOMENT, SAUCE TARTARE  | 18,00 € |
| <b>CANARD À L'ORANGE</b><br>MAGRET DE CANARD, SAUCE AGRUME ÉPICES,<br>GRENAILLE                    | 24,00 € |
| <b>POULET FERMIER AUX MORILLES</b><br>FEUILLETAGE CROUSTILLANT                                     | 28,00 € |
| <b>ENTRECÔTE CHAROLAISE (350G)</b><br>SAUCE AU CHOIX, FRITES MAISON, SALADE                        | 28,00 € |
| <b>FILLET DE BOEUF AUX CÈPES</b><br>LÉGUMES DE SAISON, GRATIN DE POMME DE TERRE                    | 32,00 € |
| <b>FILET DE SAINT-PIERRE</b><br>LÉGUMES DE SAISON, BEURRE BLANC AUX AGRUMES                        | 25,00 € |
| SUPPLÉMENT FOIE GRAS POÊLÉ   | 10,00 € |

### UN PETIT GOÛT DE PARADIS

|   |        |
|---|--------|
| <b>PAVLOVA EXOTIQUE</b><br>MANGUE, GLACE PASSION, CHANTILLY | 8,00 € |
| <b>TARTELETTE À LA PRALINE ROSE</b><br>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