

Le Goûter Vigneron :
20€

Entrée + Plat **OU** Plat + fromage
*Starter + Main **OR** Main + cheese*

Sauf week-end & jours fériés
except weekends & bank holidays

Pâté de campagne

Omelette jambon et salade verte
Ham omelette and green salad

Demi-Chavignol
Half Chavignol goat's cheese

Suggestion enfants / Children's suggestion:
12€

Jusqu'à 10ans / Up to 10 years old
Omelettes ou nuggets et 1 boule de glace
Omelettes or nuggets and 1 scoop of ice cream

Origines :

Les crottins viennent de la ferme des Chapotons à Menetou-Râtel
Les lentilles sancerroises viennent de chez Dupuis à Feux

Si vous êtes allergique, n'hésitez pas à nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.
If you are allergic, do not hesitate to ask us. Information on the allergens contained in the dishes will be given to you by the restaurant staff.



Partagez vos plus belles expériences avec le
#aubergejosephmellot et #josephmellot



Share your best experiences with the
#aubergejosephmellot and #josephmellot



Menu du midi : 20€

Uniquement en semaine hors jours fériés
Weekdays only excluding bank holidays

Terrine de l'Auberge
Auberge Terrine

Suggestion de la semaine / *Suggestion of the week*

Le Sancerrois : 28€

Menu découverte : 37€

Sauf omelette / exept omelette
Entrée + Plat OU Plat + dessert /
Starter + Main OR Main + dessert

Entrée + Plat + Fromage ou dessert /
Starter + Main + cheese or dessert

Entrées / starters :

Terrine de l'Auberge et ses condiments 11.00€
Sancerre terrine with relishes

Lentilles vertes sancerroises et effeuillé de lieu noir fumé 12.00€
et crottin de Chavignol
Green Sancerre lentils with strips of smoked pollock served with Chavignol goat's cheese

Terrine de poissons, moutarde au pinot noir, crème de butternut et pickles de chou fleur..... 12.00€
Fish terrine, pinot noir mustard, butternut cream and cauliflower pickles

Croustillant de crottin de Chavignol aux figues et mélange du trappeur 12.00€
Crispy Chavignol crottin with figs and trapper's mix

Jambon persillé de Bourgogne et condiment aux cornichons 12.00€
Burgundy ham with parsley and pickles condiment

Salade composée de l'Auberge 13.00€
mixed salad from the auberge

Salade végétarienne (Salade, mangue, fèves de soja, conchigliona, boulettes de légumes, féta, tomates séchées)..... 11.00€
Vegetarian salad (Salad, mango, soy beans, conchigliona, vegetable balls, feta, dried tomatoes)

Salade Caesar et oeuf parfait (Salade, dressing aux anchoix, croûtons, émincé de poulet, oeuf parfait)..... 11.00€
Caesar salad and perfect egg (Salad, anchovy dressing, croutons, sliced chicken, perfect egg)

Si vous êtes allergique, n'hésitez pas à nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.
If you are allergic, do not hesitate to ask us. Information on the allergens contained in the dishes will be given to you by the restaurant staff.



Partagez vos plus belles expériences avec le
#aubergejosephmellot et #josephmellot



Share your best experiences with the
#aubergejosephmellot and #josephmellot



Plats / Main courses :

Omelette au jambon de sancerre et salade verte 14.00€
Sancerre ham omelette with green salad

Omelette au Crottin de Chavignol et salade verte 14.00€
Chavignol goat's cheese omelette with green salad

Nuggets de blé et légumes de saison 19.00€
Wheat nuggets and season vegetables

Poisson du marché..... 22.00€
Fish depending on the market

Double burger végétal..... 20.00€
Double veggie burger

Filet de canette rôti, sauce forestière..... 22.00€
Roast fillet of duck with forest sauce

Paleron de veau braisé à l'orange, miel et gingembre 24.00€
Braised veal chuck with orange, honey and ginger braised veal chuck

Pintade en deux cuisson à la vanille..... 22.00€
Guinea fowl cooked in two with vanilla

Fromage / Cheese :

Ardoise de Chavignol AOP au lait cru et fromage de vache 9.00€
Platter of Chavignol AOP raw goat's milk cheeses and cheeses made from cow's milk

Desserts :

Poire pochée au pinot noir, fondant au chocolat noir et sorbet fruits rouges 9.00€
Pear poached with pinot noir, dark chocolate fondant and red fruit sorbet

Délice aux framboises, sorbet fruits de la passion 9.00€
Raspberry delight, passion fruit sorbet

Entremets aux fruits et chocolat blanc sorbet mandarine..... 9.00€
Fruit desserts and white chocolate mandarin sorbet

