



## L'ardoise du Vigneron : 20€



Entrée + Plat **ou** Plat + fromage ou dessert au choix  
*Starter + Main **or** Main + cheese or dessert*

**Jambon persillé de Bourgogne**  
*Burgundy parsley ham*

**Paleron de boeuf braisé à la moutarde**  
*Braised beef chuck with mustard*

**Demi-Chavignol ou dessert au choix**  
*Half Chavignol goat's cheese or dessert at your choice*

**Servi le midi uniquement sauf week-end &  
jours fériés**

*Served for lunch only except weekends & bank  
holidays)*



## Suggestion enfants : 12€

**Omelette ou nuggets  
et 1 boule de glace**

*Omelette or nuggets  
and 1 scoop of ice cream*

**(jusqu'à 10 ans Up to 10 years old)**



## Le Sancerrois : 28€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert  
*Starter + Main **or** Main + Dessert*

## Menu découverte : 37€

Entrée + Plat + Fromage **ou** Dessert  
*Starter + Main + Cheese **or** Dessert*

### Entrées / starters

<b>Terrine de l'Auberge et ses condiments</b> <i>Auberge terrine with condiments</i>	<b>12.00€</b>
<b>Croustillant de crottin de Chavignol aux pommes</b> <i>Hot crispy Chavignol goat's cheese with apple</i>	<b>12.00€</b>
<b>Salade de lentilles vertes sancerroise, effeuillé de lieu noir fumé et fromagée de chèvre au piment fumé</b> <i>Green lentil salad from Sancerre, smoked saithe and goat's cheese with smoked chilli</i>	<b>12.00€</b>
<b>Filet de maquereau poché au sauvignon, pickles de butternut et salade d'agrumes</b> <i>Mackerel fillet poached with sauvignon, butternut pickles and citrus salad</i>	<b>12.00€</b>
<b>Assiette de charcuterie et crottin de chavignol</b> <i>Plate of charcuterie and Chavignol crottin</i>	<b>15.00€</b>

#### Origines :

Les Crottins de Chavignol viennent de la ferme des Chapotons à Menetou-Râtel. Les lentilles sancerroises viennent de chez Dupuis à Feux  
*The Chavignol goat's come from the Chapotons farm in Menetou-Râtel. The Sancerre lentils come from Dupuis in Feux*

# Auberge JOSEPH MELLOTT

RESTAURANT À SANCERRE



## L'ardoise du Vigneron : 20€



Entrée + Plat

**ou** Plat + fromage ou dessert au choix  
*Starter + Main or Main + cheese or dessert*

**Servi le midi uniquement sauf week-end &  
jours fériés**

*Served for lunch only except weekends & bank  
holidays*



## Suggestion enfants : 12€

**Omelette ou nuggets  
et 1 boule de glace**

*Omelette or nuggets  
and 1 scoop of ice cream*

**(jusqu'à 10 ans Up to 10 years old)**

## Le Sancerrois : 28€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert  
*Starter + Main or Main + Dessert*

## Menu découverte : 37€

Entrée + Plat + Fromage **ou** Dessert  
*Starter + Main + Cheese or Dessert*

## Entrées / starters

<b>Terrine de l'Auberge et ses condiments</b> <i>Auberge terrine with condiments</i>	<b>12.00€</b>
<b>Croustillant de crottin de Chavignol aux pommes</b> <i>Hot crispy Chavignol goat's cheese with apple</i>	<b>12.00€</b>
<b>Salade de lentilles vertes sancerroise, effeuillé de lieu noir fumé et fromagée de chèvre au piment fumé</b> <i>Green lentil salad from Sancerre, smoked saithe and goat's cheese with smoked chilli</i>	<b>12.00€</b>
<b>Filet de maquereau poché au sauvignon, pickles de butternut et salade d'agrumes</b> <i>Mackerel fillet poached with sauvignon, butternut pickles and citrus salad</i>	<b>12.00€</b>
<b>Assiette de charcuterie et crottin de chavignol</b> <i>Plate of charcuterie and Chavignol crottin</i>	<b>15.00€</b>

### Origines :

Les Crottins de Chavignol viennent de la ferme des Chapotons à Menetou-Râtel. Les lentilles sancerroises viennent de chez Dupuis à Feux  
*The Chavignol goat's come from the Chapotons farm in Menetou-Râtel. The Sancerre lentils come from Dupuis in Feux*

## Plats / Main courses

<b>Omelette au jambon de Sancerre et salade verte</b> <i>Sancerre ham omelette with green salad</i>	16.00€
<b>Omelette au crottin de Chavignol et salade verte</b> <i>Omelette with Chavignol goats and green salad</i>	16.00€
<b>Nuggets de blé et galette de pommes de terre</b> <i>Wheat nuggets and potato pancake</i>	19.00€
<b>Filet de saumon à l'oseille</b> <i>Salmon fillet with sorrel</i>	18.00€
<b>Burger de dinde au crottin de chavignol, oignons, poivrons et tomate</b> <i>Turkey burger with chavignol cheese, onions, peppers and tomato</i>	18.00€
<b>Paleron de veau confit au miel</b> <i>Veal chuck confit with honey</i>	22.00€

## Fromage / Cheese

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

## Desserts

<b>Poire pochée au sauvignon sur meringue, sorbet fruits de la passion</b> <i>Sauvignon poached pear on meringue, passion fruit sorbet</i>	9.00€
<b>Feuillantine au chocolat noir, sorbet cerise</b> <i>Dark chocolate feuillantine, cherry sorbet</i>	9.00€
<b>Café gourmand</b> <i>Gourmet coffee</i>	9.00€
<b>Coupe de nougat glacé et ses mignardises</b> <i>Cup of frozen nougat and its sweet treats</i>	9.00€

### Allergies :

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.*