RESTAURANT
La Table

tarifs au 1er janvier 2026

RESTAURANT
La Table

BIENVENUE DANS LE CHAROLAIS !

L'équipe du restaurant, en salle et en cuisine, est heureuse de vous accueillir le temps d'une pause gourmande !

Notre restaurant La Table met à l'honneur la viande charolaise, issue de notre territoire du Charolais-brionnais et de nombreux autres produits locaux.

Pour retrouver ces bons produits, nous vous invitons à découvrir la Boutique de la Maison du Charolais. Vous y retrouverez une large gamme de spécialités locales et régionales.

Service tous les jours à midi et les soirs selon période.
Il est conseillé de réserver votre table au 03 85 24 00 46

Les allergènes potentiellement présents dans nos plats sont indiqués par des codes lettres :

A = gluten C = oeuf G = lait
H = fruits à coque I = moutarde
K = sulfite L = céleri

DES SIGNES DE QUALITÉ POUR UNE VIANDE AU GOÛT INCOMPARABLE !

AOP BŒUF DE CHAROLLES

La certification AOP Bœuf de Charolles authentifie la spécificité de la viande produite dans le berceau de la race charolaise, mais également le savoir-faire de générations d'Hommes qui ont su exploiter les caractéristiques de leur milieu. Elle se caractérise par sa tenue, un grain particulier, une surface lisse, une couleur rouge vif et une texture particulièrement juteuse. Ses arômes révèlent des notes animales, végétales et de céréales.

À la cuisson, grillée ou bouillie, la viande se révèle juteuse et d'une extrême tendreté.

NOS PRODUITS EN CIRCUIT COURT

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont Origine France

Terrines et rillettes de bœuf charolais

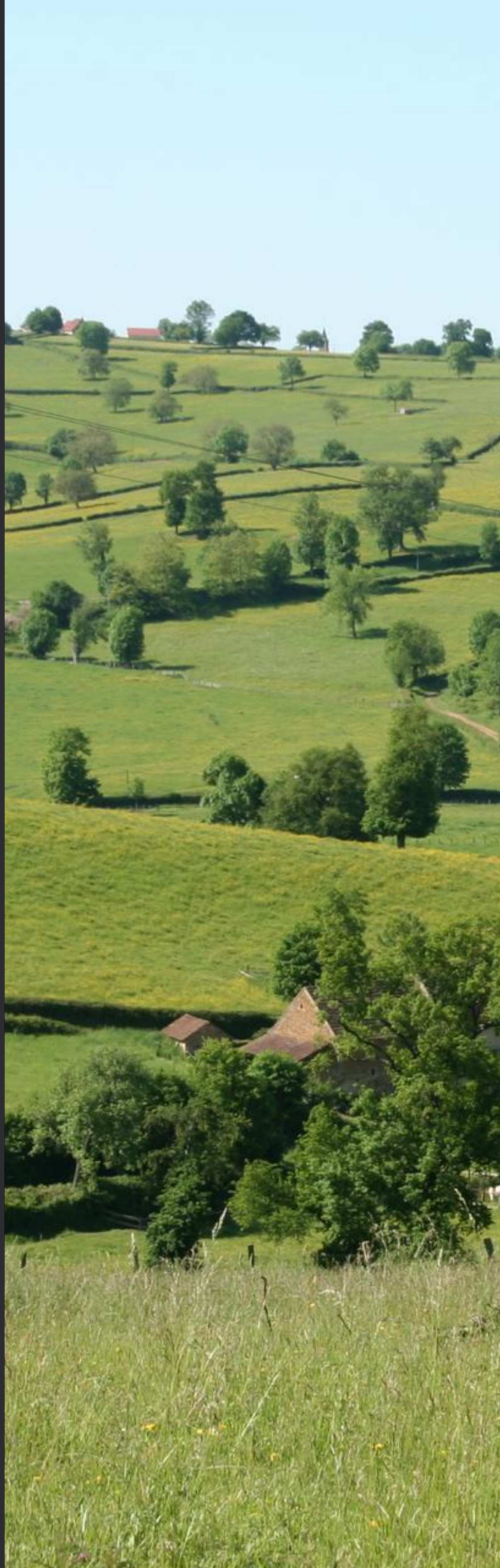
L'Institut Charolais innove et valorise la viande par la transformation et la confection de produits aux recettes innovantes. Production en partenariat avec la Halle technologique du Lycée J.Wittmer de Charolles et Terrines du Morvan.

Saucisson 100% AOP Bœuf de Charolles

Née en 1967 de la boucherie familiale, la Salaison Rhodon produit une large gamme de charcuterie et de salaison sèche. Elle est située à Montagny, Fabrication et vente directe en entreprise d'une large gamme de charcuterie cuite et de salaison sèche.

Poulet

Le poulet fermier noir de Bourgogne Label Rouge est élevé en plein air sur de vaste parcours herbageux et ombragés pendant 81 jours avec une alimentation 100% végétale. Issu d'une souche rustique, sa chair est d'une finesse et d'une tendreté exceptionnelle.



NOS PRODUITS EN CIRCUIT COURT

LES PRODUITS LAITIERS

Fromage de chèvre charolais AOP

L'exploitation familiale GAEC Mathieu-Chevalier est située à Saint-Vincent-des-Bragny, proche de Paray-le-Monial. Elle produit de façon artisanale et traditionnelle des fromages de chèvre au lait cru et plus particulièrement l'AOP Charolais, fromage généreux à savourer sans modération !

Fromage blanc de vache

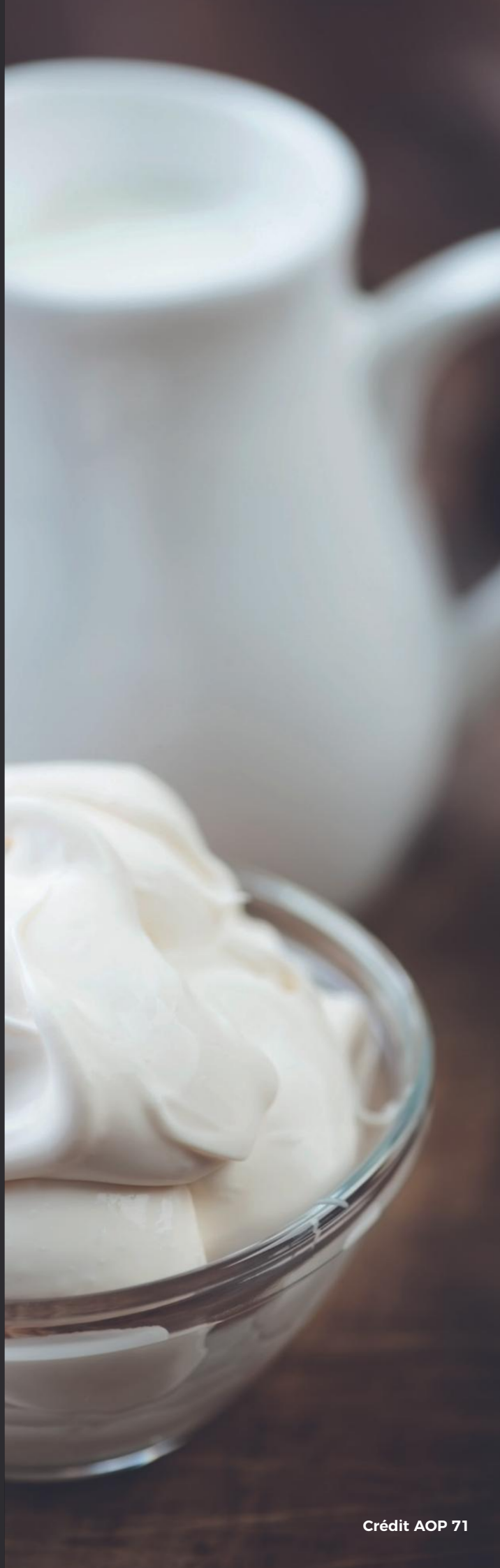
L'exploitation des Verts Prés, située à Tancon, produit une trentaine de fromages fermiers différents : au lait de chèvre, lait de vache et mélangés, ainsi que des glaces & sorbets, des crèmes desserts, riz au lait...

Crème & beurre de Bresse AOP

Les deux AOP Beurre et Crème de Bresse tirent leur notoriété de la région éponyme, la Bresse. Cette plaine bocagère légèrement vallonnée bénéficie d'un climat propice au développement d'un système de polyculture-élevage. La zone géographique se partage entre la Saône-et-Loire, l'Ain et déborde légèrement sur le Jura.

Glaces de la Chocolaterie Dufoux

Créateur de gourmandises depuis 1960, la Maison Dufoux, située à Charolles, propose également de délicieuses recettes de glaces et sorbets « maison », sans conservateurs et sans épaississants, élaborés avec des matières premières soigneusement sélectionnées. Un délice à découvrir dans le café gourmand.



Crédit AOP 71

NOS PRODUITS EN CIRCUIT COURT

LES ALCOOLS

Vins de Bourgogne

La Bourgogne, terre de plaisirs gustatifs, bénéficie de bon nombre d'atouts pour donner naissance à de grands vins : sa situation géographique exceptionnelle, son climat propice au bon développement des vignes, ses cépages réputés, sa géologie riche et variée, et enfin le savoir-faire de ses vignerons. Découvrez notre sélection sur les pages réservées aux vins. Et si besoin, laissez-vous guider par notre équipe pour choisir le vin qui accompagnera le mieux votre viande !

Bières artisanales

Installés à Pouilly-sous-Charlieu, les Brasseurs du Sornin produisent de la bière depuis près de 20 ans. Ils produisent une vingtaine de bières allant des classiques, blondes, ambrées, blanches... à d'autres plus surprenantes.

Crédit AOP 71

LES ENTRÉES

PÂTÉ OU RILLETTES DE BŒUF DE L'INSTITUT CHAROLAIS — 9,80 €

au choix
Allergènes : A, C, G, H, I, K

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA FERME DES BLANCS — 11,00 €

Allergènes : A, H

VÉRITABLES OEUFS MEURETTE DE MAMIE MARCELLE — 12,00 €

Allergènes : A, C, K, L

ESCARGOTS DE BOURGOGNE CUITS EN CASSOLETTE, VIN ROUGE ET AROMATES — 13,50 €

Allergènes : A, K, L

LA SALADE CHAROLAISE — 15,50 €

Salade, saucisson pur bœuf charolais AOP, fromage de chèvre charolais AOP, assortiment de légumes de saison
Allergènes : A, C, G

FOIE GRAS MI-CUIT, MARBRÉ AU CACAO ET COMPOTÉE DE FIGUES CONFITES — 17,00 €

Allergènes : H, K, L

LES VIANDES GRILLÉES

Toutes nos viandes de bœuf, d'origine France, sont issues de bêtes de race charolaise élevées sur notre territoire. Elles sont accompagnées de frites fraîches cuites à la graisse de bœuf ou de pommes de terre persillées ou de flans de légumes.

Elles sont servies avec une sauce au choix :
- Sauce chèvre charolais (Allergènes A, G)
- Sauce poivre et champignons (Allergènes A, G)
- Sauce meurette (Allergènes A, K)

DESSUS DE PALETTE DE BŒUF CHAROLAIS
180 grs — 17,50 €

BAVETTE DE BŒUF CHAROLAIS
180 grs — 20,00 €

BASSE CÔTE À GRILLER DE BŒUF CHAROLAIS
300 grs — 20,00 €

Selon disponibilité

LA TRILOGIE "INITIATION"
21,00 €

200 grs - Découverte de trois pièces de bœuf charolais tendres au goût et aux textures différentes.

ENTRECÔTE DE BŒUF CHAROLAIS
300 grs — 28,00 €

LE MARTEAU DE THOR
3,5kg à 3,7kg — 104,00 €

Jarret arrière de boeuf charolais cuit dans son foin et confit 16 heures

Sur réservation pour 4 personnes

NOS VIANDES D'EXCEPTION
MATURÉES

Toutes nos viandes AOP Bœuf de Charolles sont issues d'animaux élevés sur notre terroir charolais, selon un savoir-faire transmis depuis des générations, puis maturées pour révéler leur qualité d'exception. Elles se distinguent par leur grain fin, leur couleur rouge vif et leur tendreté remarquable. Elles sont accompagnées de frites fraîches cuites à la graisse de bœuf ou de pommes de terre persillées ou de flans de légumes.

Elles sont servies avec une sauce au choix :
- Sauce chèvre charolais (Allergènes A, G)
- Sauce poivre et champignons (Allergènes A, G)
- Sauce meurette (Allergènes A, K)

FAUX-FILET 270 grs — 24,50 €
AOP BŒUF DE CHAROLLES
Maturation + 20 jours

ENTRECÔTE 400 grs — 38,00 €
AOP BŒUF DE CHAROLLES
Maturation + 40 jours

CÔTE DE BŒUF 1,2 kg — 92,00 €
AOP BŒUF DE CHAROLLES
Maturation + 50 jours Selon disponibilité

LES PLATS

Toutes nos viandes sont Origine France.

LA FAMEUSE TÊTE DE VEAU ROÛLÉE TRADITION, SAUCE GRIBICHE — 16,00 €

Allergènes : C,I,L

LE POULET FERMIER NOIR DE BOURGOGNE LABEL ROUGE POCHÉ, CRÈME DE BRESSE AOP AUX CHAMPIGNONS ET ESTRAGON — 16,50 €

Allergènes : A, G, L, K

JOUE DE BŒUF MIJOTÉE À L'ANCIENNE AU VIN ROUGE DE BOURGOGNE — 16,50 €

Allergènes : A, K

LE CHAROLAIS BURGER "LA TABLE DE LA MAISON DU CHAROLAIS" — 18,50 €

Steak hâché maison 180 grs sans matière grasse, fromage de chèvre charolais AOP, lard de porc fumé, tomates, oignons, salade, sauce gribiche.

Allergènes : A, C, G, I

LE FAMEUX BURGER EFFILOCHÉ DE BŒUF À LA CRÈME D'ÉPOISSE — 18,50 €

Effiloché de boeuf charolais 180 grs, Époisses, lard fumé, tomates, oignons, salade, sauce crème d'Époisses

Allergènes : A, C, G, K, L

TARTARE DE BŒUF — 19,00 €

180 grs de muscle sans matière grasse préparé en cuisine "cru" ou "Caesar"

Allergènes : C, I, K

LES MENUS

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

25,50 €

Pâté ou rillettes de bœuf de l'Institut Charolais

La fameuse tête de veau roulée tradition, sauce gribiche

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP ou Dessert du jour

AU COEUR DU BOCAGE

30,50 €

Véritables oeufs meurette de Mamie Marcelle

Joue de bœuf mijotée à l'ancienne au vin rouge de Bourgogne

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP

Panacotta vanille, coulis mangue ou framboise

SECRET D'UN TERROIR

41,00 €

Escargots de Bourgogne cuits en cassolette, vin rouge et aromates

Entrecôte de bœuf Charolais 300 grs

Fromage blanc de vache de la ferme des Verts Prés à la crème de Bresse AOP ou fromage de chèvre charolais AOP du GAEC Mathieu Chevalier

Crème brûlée

L'ESCALE CHAROLAISE

Menu express servi en 1h

Uniquement le midi, hors week-ends et jours fériés

19,00 €

Le plat charolais du jour

Dessert du jour

Café

MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans

12,00 €

Steack hâché charolais 100grs

Frites fraîches ou pommes de terre persillées ou flan de légumes

Boule de glace Smarties, coulis de caramel et chantilly ou compote

Boisson au choix (20cl) : sirop, Coca, Ice-tea ou jus de fruits

LES DÉLICES DE LA BERGERIE

FROMAGE DE CHÈVRE CHAROLAIS AOP DU GAEC MATHIEU CHEVALIER

7,00 €

Allergènes : G

FROMAGE BLANC DE VACHE DE LA FERME DES VERTS PRÉS À LA CRÈME DE BRESSE AOP

5,00 €

Allergènes : G

Crédit AOP 71

LES DESSERTS

LE DESSERT DU JOUR 7,00 €

PANACOTTA VANILLE, COULIS MANGUE OU FRAMBOISES 7,00 €

Allergènes : G, H

BRIOCHE COMME UN PAIN PERDU, GLACE ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ 8,00 €

Allergènes : A, C, G, H

CRÈME BRÛLÉE 8,00 €

Allergènes : C, G, H

COULANT CHAUD MAISON AU CHOCOLAT VALRHONA 8,00 €

Allergènes : A, C, H

CAFÉ/THÉ GOURMAND 11,00 €

Assortiment de 4 desserts gourmands et d'une boule de glace de la Maison Dufoux

Allergènes : A, C, G, H

LES GLACES ET SORBETS

carte détaillée des parfums à votre disposition.

OMELETTE NORVÉGIENNE 10,00 €

Allergènes : A, C, G, H

LES APÉRITIFS

* Nos apéritifs peuvent contenir des sulfites.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PASTIS DE MARSEILLE Pastis / Ricard	2 cl	3,50 €
TOMATE / PERROQUET	2 cl	3,50 €
BOISSON AROMATISÉE À BASE DE VINS Martini Rouge / Martini blanc	4 cl	4,00 €
LIQUEUR DE GENTIANE Suze citron / Suze cassis	4 cl	3,50 €
CAMPARI	4 cl	4,00 €
CAMPARI ORANGE	20 cl	7,00 €
WHISKY J&B	4 cl	5,00 €
WHISKY J&B baby	2 cl	3,00 €
WHISKY Jack Daniel's	4 cl	5,00 €
WHISKY Jack Daniel's baby	2 cl	3,00 €
WHISKY COCA / WHISKY ORANGE	12 cl	8,00 €
PORTO ROUGE / PORTO BLANC	4 cl	3,50 €
KIR Vin blanc Bourgogne Aligoté et liqueur de fruits (cassis, mûre ou pêche)	12 cl	5,50 €
VODKA	4 cl	5,00 €
VODKA TONIC Vodka, Tonic, citron et glaçons	25 cl	7,00 €
AMÉRICANO Campari, Martini rouge et eau gazeuse	20 cl	8,00 €
GIN	4 cl	5,00 €

LES BIÈRES

BIÈRE BLONDE PRESSION
Allergène : A

4,50 €
25 cl

BIÈRES ARTISANALES DE LA BRASSERIE DU SORNIN
Blonde, blonde miel, brune, blanche ou ambrée

4,50 €
33 cl

BIÈRE 1664 ZÉRO
bière sans alcool

4,50 €
33 cl

LES BOISSONS SANS ALCOOLS

LIMONADE
3,50 €
25 cl

DIABOLO
cassis, menthe, citron, fraise ou grenadine

4,00 €
25 cl

COCA-COLA
4,00 €
33 cl

ORANGINA
4,00 €
25 cl

ICE-TEA
4,00 €
25 cl

SCHWEPPES
4,00 €
25 cl

JUS DE FRUIT
orange, tomate, ananas, abricot, poire, fraise

4,00 €
21 cl

COKTAIL DE FRUITS
6,00 €
25 cl

PERRIER
nature, cassis ou menthe

4,00 €
33 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS BLANCS

autour du 71

	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
MONTAGNY Appellation Montagny 1er Cru Controlée	34,00 €	6,50 €
SAINT-VÉRAN Appellation Origine Controlée	30,00 €	5,50 €
VIRÉ-CLESSÉ Appellation Origine Protégée	26,00 €	4,80 €
MÂCON AZÉ Appellation Origine Protégée	20,00 €	

	Pichet 50 cl	Pichet 25 cl
BOURGOGNE ALIGOTÉ Appellation Origine Protégée	12,00 €	6,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VINS ROUGES
autour du 71

	Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
NUITS ST GEORGES Appellation Origine Controlée	59,00 €	
VOLNAY Appellation Volnay Controlée	51,00 €	
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE Appellation Origine Controlée	42,00 €	7,00 €
MARANGE Appellation Marange Controlée	40,00 €	6,80 €
MERCUREY Appellation Mercurey Controlée	38,00 €	6,50 €
GIVRY Appellation Givry Controlée	37,00 €	6,00 €
MÂCON AZÉ Appellation Mâcon-Azé Protégée	22,00 €	

	Pichet 50 cl	Verre 12 cl
MÂCON AZÉ Appellation Mâcon-Azé Protégée	14,00 €	5,00 €
	Pichet 25 cl 8,00 €	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

VIN ROSÉ

autour du 71

MÂCON ROSÉ

Appellation Origine Protégée

Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
19,00 €	4,00 €

Pichet 50 cl	Pichet 25 cl
12,50 €	7,00 €

CRÉMANTS

CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANC

Appellation Origine Protégée

Bouteille 75 cl	Verre 12 cl
21,00 €	5,00 €

* Nos vins, servis au verre ou en bouteille, peuvent contenir des sulfites.

Tous nos prix sont présentés toutes taxes comprises, service inclus.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES EAUX MINÉRALES

BADOIT / EVIAN	4,50 € 100 cl
BADOIT / EVIAN	3,50 € 50 cl

LES DIGESTIFS

LIQUEUR DE MENTHE Get 27	5,00 € 4 cl
COGNAC	5,00 € 4 cl
CALVADOS	5,00 € 4 cl
MARC ÉGRAPPÉ	5,00 € 4 cl
CHARTREUSE VERTE	5,50 € 4 cl
LIQUEUR POIRE / LIQUEUR MIRABELLE / LIQUEUR FRAMBOISE	5,50 € 4 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES BOISSONS CHAUDES

CHOCOLAT	3,10 €
CAFÉ	2,10 €
CAFÉ CRÈME	2,20 €
RISTRETTO	2,10 €
DOUBLE CAFÉ	4,00 €
DÉCAFÉINÉ	2,10 €
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	4,00 €
CAFÉ NOISETTE	2,20 €
DOUBLE CAFÉ NOISETTE	4,20 €
INFUSION VERVEINE / INFUSION TILLEUL	2,80 €
THÉ NATURE / THÉ LAIT / THÉ MENTHE	2,80 €