

Auberge JOSEPH MELLOT

RESTAURANT À SANCERRE

Menu Découverte

35 €

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

Le Sancerrois

27 €

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

Suggestion Enfants

Children's suggestion

jusqu'à 10 ans/up to 10 years old

12 €

Le Goûter du Vigneron

20 €

Sauf week-end et jours fériés
(except weekends & bank holidays)

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

Terrine de l'Auberge et ses condiments
(Marmelade d'oignons, cornichons)

*Sancerre terrine with relishes
(onion marmalade, gherkins)*

~ ♦ ~

Omelette au jambon fumé de
Sancerre
et salade verte

*Sancerre smoked ham omelette with green
salad*

~ ♦ ~

Demi Chavignol
Half Chavignol goats' cheese

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.



Réservation / Booking 02 48 54 20 53

www.aubergejosephmellot.com

Partagez vos plus belles expériences avec le #aubergejosephmellot et #josephmellot /
Share your best experiences with the #aubergejosephmellot and #josephmellot

Évadez-vous en Centre-Loire et découvrez les vins de la Maison Joseph Mellot !
Escape to Centre-Loire Valley and discover the wines of Maison Joseph Mellot !

Auberge JOSEPH MELLOT

RESTAURANT À SANCERRE

Entrées / Starters

Terrine de l'Auberge et ses condiments	10.00
<i>Sancerre terrine with relishes</i>	
Lentilles vertes Sancerroises et effeuillé de lieu noir fumé sur mousse de crottin de Chavignol	11.00
<i>Green Sancerre lentils with strips of smoked pollock served on a Chavignol goat's cheese mousse</i>	
Crottin chaud de Chavignol sur chutney de fruits et Lomo Ibérique	11.00
<i>Chavignol goat's cheese with fruit chutney served hot with a green salad and Iberian Lomo</i>	
Jambon persillé de Bourgogne et condiment aux cornichons	11.00
<i>Burgundy ham with parsley and pickles condiment</i>	
Tataki de thon, vinaigrette de poireaux	12.00
<i>Tuna Tataki with leek vinaigrette</i>	

Plats / Main courses

Omelette au jambon fumé de Sancerre et salade verte	13.00
<i>Sancerre smoked ham omelette with green salad</i>	
Omelette au Chavignol et salade verte	13.00
<i>Chavignol goats' cheese omelette with green salad</i>	
Nuggets de blé et légumes de saison	17.00
<i>Wheat nuggets and season vegetables</i>	
Poisson selon marché	20.00
<i>Fish from the market</i>	
Filet mignon de porc roti, pinot noir et moutarde à l'ancienne	18.00
<i>Roasted pork tenderloin, pinot noir and old-style mustard</i>	
Paupiette de veau aux olives	18.00
<i>Paupiette of veal with olives</i>	
Burger au poulet	17.00
<i>Chicken burger</i>	
Daube de boeuf parfumée à l'orange	18.00
<i>Beef stew with orange flavour</i>	

Fromage ou desserts/ Cheese desserts

Ardoise de Chavignol A.O.P au lait cru et fromage de vache	9.00
<i>Platter of Chavignol A.O.P. raw goats' milk cheeses and cheeses made from cows' milk</i>	
Desserts: voir les propositions avec le serveur/ Ask to the waiter	9.00

Évadez-vous en Centre-Loire et découvrez les vins de la Maison Joseph Mellot !
Escape to Centre-Loire Valley and discover the wines of Maison Joseph Mellot !