

Les Boissons



Apéritifs

Rosé rose de givry 15cl	8
Americano Maison 12cl	9
Kir (<i>mûre, cassis, framboise, pêche, cerise</i>) 15cl	5.50
Kir Royal (<i>mûre, cassis, framboise, pêche, cerise</i>) 12cl	10
Berrichon (<i>vin rouge frais et crème de mûre</i>) 12cl	6
Vin cuit 5cl	5
Anis 4cl	6
Bière 25cl	4.50
Coupe de Champagne sélection de l'Auberge 12cl	9
Whisky sélection de l'Auberge 4cl	8
Sélection de Whiskys Haut de gamme 4cl	11
Gin, Vodka, Rhum 4cl	7
Jus de fruits et Sodas 25cl	3.80
Cocktail de jus de fruits sans alcool 20cl	6.50
Cocktail avec alcool maison 24cl	11
<i>Malibu, Rhum, jus d'orange, abricot, ananas, pamplemousse</i>	

Eaux Minérales

Evian, Badoit	1L 5.50	1/2 3.80
Châteldon	75cl 6.50	

Boissons Chaudes

Café (sélection Cafés Richard)	2.80
Double espresso, Café crème	4
Chocolat, Thé, Infusion.	4

Les Digestifs

Fine de Cognac Hennessy 4cl	8
Cognac X.O 4cl	28
Armagnac, Calvados, Marc 4cl	8
Get 27, Get 31, Baileys 4cl	7
Poire, Mirabelle 4cl	8
Diplomatico, Pacto Navio 4cl	8

Les Entrées



Salade de chèvre toastée aux pruneaux, vinaigrette aux noix 18

Flan de courges au curry, crème de marron 17

La Givryotte *spécialité de Givry* 19

Salade de haddock aux endives et betteraves 22

Foie gras de canard mi-cuit à la mangue 25

Fricassé de ris de veau au vin blanc, champignons rôtis 28

Les Viandes



Araignée de porc, écrasé de pommes de terre et brocolis, sauce porto 18

Filet de bœuf aux giroles, purée de panais 30

Sauté de veau aux olives, petits légumes 30

Hampe de bœuf sauce au vin rouge, pommes darphin 22

À la
Carte

Les Poissons



Poisson du marché à l'estragon, fondue de poireaux 20

Saint Jacques poêlées, crème safranée et julienne de carottes à l'orange 32



Une boisson, jus de fruit ou soda au choix

Steak haché accompagné de purée ou pommes grenailles, sauce ketchup

En dessert, une boule de glace au choix 13.50€



Label « fait maison » un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné transformé sur place à partir de produits bruts

Menu

30 € avec fromage ou dessert

34 € avec fromage + dessert

Salade de chèvre toastée aux pruneaux, vinaigrette aux noix

La Givryotte *spécialité de Givry*

Croustade d'escargots, lardons, champignons, tête de veau, sauce aillée persillé

Flan de courges au curry, crème de marron



Araignée de porc, écrasé de pommes de terre et brocolis, sauce porto

Poisson du marché à l'estragon, fondue de poireaux

Hampe de bœuf sauce au vin rouge, pommes darphin



Assiette de fromages frais et affinés



Dessert

Formule du midi à 19 €

(en semaine uniquement)

plat + fromage ou plat + dessert

Les desserts seront également demandés lors de la prise de votre commande

Menu

40 € avec fromage ou dessert

44 € avec fromage + dessert

Salade de haddock aux endives et betteraves

Foie gras de canard mi-cuit à la mangue

Fricassé de ris de veau au vin blanc, champignons rôtis



Filet de bœuf aux giroles, purée de panais

Saint Jacques poêlées, crème safranée et julienne de carottes à l'orange

Sauté de veau aux olives, petits légumes



Assiette de fromages frais et affinés



Dessert

Les desserts seront également demandés lors de la prise de votre commande

Les Fromages

7.00 €



Assiette de fromages frais et affinés

Les Desserts Maison

7.00 €



Les traditionnelles Profiteroles et sa chantilly

Gâteau d'automne aux pommes cannelle et raisins secs

Tarte au chocolat noir et noisette

Clafoutis à la figue et amande

Mousse à l'ananas et cardamome

Les Coupes

de Glaces Artisanales

7.00 €



Coupe « Bretagne », glace caramel beurre salé, glace palet breton avec sauce caramel

Coupe « Belle Hélène », sorbet poire, sorbet chocolat, chocolat chaud

Coupe « Colonel », sorbet citron vert, vodka

Notre Cave



Alsace

Pinot gris tradition Bestheim 2020	26
Gewurztraminer, « Vendanges Tardives » Bestheim 2017	72

Côtes du Rhône

Crozes Hermitage « Les Jalets Jaboulet 2021	39	1/2 22€
St Joseph rouge, Le Grand Pompée Jaboulet 2021	39	1/2 22€
St Joseph blanc Le grand pompée Jaboulet 2021	39	
Châteauneuf du Pape rouge, Abeille-Fabre 2018	54	
Condrieu blanc, « Les Cassines » Jaboulet 2018	69	

Sélection Rosé

St Nicolas de Bourgueil, Domaine de la Noue 2020	28	1/2 18€
Côtes de Provence, By OTT 2021	35	50cl 26€
Côtes de Provence château la tour de l'évêque 2022	30	
Tavel, Domaine Lafont 2022	29.00 €	1/2 19€
Menetou Salon, Clément, Domaine de Châtenoy 2022	33	1/2 18€
Sancerre rosé, Pascal Jolivet 2022	39	
Bandol, Château Romassan OTT 2021	53	1/2 26.00 €

Beaujolais

Brouilly rouge, Pardon et fils 2021	28	1/2 17
Morgon rouge, Pardon et fils 2021	32	1/2 18

Bourgogne

Pinot Noir, Faiveley 2021	39	1/2 23€
Mercurey rouge, Vieilles Vignes Faiveley 2021	45	
Mercurey Blanc, Domaine de la Framboisière Faiveley 2020	45	
Bourgogne haute cotes de nuit rouge, domaine Guyon 2020	39	1/2 20€
Marsannay rouge, Domaine Faiveley 2020.	48	
Beaune 1er cru, Clos de l'écu Faiveley 2019	99	
Pommard rouge Domaine Faiveley 2019	95	
Aloxe Corton, Antonin Guyon 1er Cru Les Vercots 2018	95	
Nuit St Georges rouge, Les Argillats Faiveley 2018	98	
Meursault blanc, Leflaive 2015	115	
Corton Bressandes rouge, Antonin Guyon Grand Cru 2016	148	

Notre Cave



Vins de Loire

St Nicolas de Bourgueil rouge, Domaine de la Noue 2020	28	1/2	18€
Menetou Salon rouge, Domaine de Châtenoy 2021	33	1/2	18€
Menetou Salon Blanc, Domaine de Châtenoy 2021	33	1/2	18€
Pouilly Fumé blanc, Pascal Jolivet 2021	39	1/2	20€
Sancerre blanc, Pascal Jolivet 2022	39	1/2	21€
Sancerre rouge, Pascal Jolivet 2022	39	1/2	21€

Gascogne

Colombard Ugni blanc, Domaine Uby 2021	23
Petit et gros Manseng, Domaine Uby 2021	23

Bordeaux

Côtes de Bourg rouge, Château la Monge Cuvelier 2020	26	1/2	18€
Graves rouge, Château de Callac 2019	27		
Château des Arnauds, Lalande De Pomerol 2019	38		
Pessac Léognan, Château Bardins 2016	39		
Saint Emilion, Grand Cru Petit Corbin-Despaigne 2019	49	1/2	28 €
Margaux, Château Brane-Cantenac 2009	188		

Vin au verre

Colombard Ugni blanc, gros et petit manseng blanc, Uby	6
St Nicolas de bourgueil de la Noue rouge	6
Sancerre rosé, Jolivet	8
Sancerre rouge, Jolivet	8
Sancerre blanc, Jolivet	8
Bourgogne haute cotes de nuit rouge Guyon	8

Champagne sélection de l'Auberge

Théophile	59
Moët et Chandon Brut Impérial	85
Laurent Perrier	89
Veuve Clicquot Ponsardin	94
Moët et Chandon Brut Rosé	99
Dom Pérignon	399