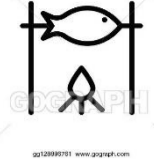
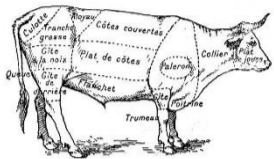


Notre Carte de saison



La grande salade Cesare à notre façon, hors café gourmand **14.80 €**
Mesclun, filet de volaille grillé, œuf dur fermier, tomate d'antan, copeaux de Grana Padano, sauce César
Avec un dessert au choix, hors café gourmand **18.60 €**

* **Le tartare au couteau de bœuf Charolais (180 gr)** **17.80 €**
Accompagné de son œuf fermier cru
Pommes frites et salade verte à l'huile de noisettes.



Le Burger de bœuf charolais à la plancha avec sa fondue de Brillat-Savarin **16.50 €**
Chiffonnade de jeunes pousses et pommes frites

La choucroute Alsacienne 5 viandes cuisinée façon Mr Krieger **16.50 €**
(Poitrine fumé, jarret, collet fumé, Montbéliard et Knack)



La bière de Noel Grimbergen 4.50 €... .. 25 cl

Formule à 21.90 € : Une entrée, un plat chaud garni et son dessert

Formule à 17.90 € : Une entrée et son plat chaud garni ou un plat chaud garni et son dessert

Nos entrées

-La terrine de filet de truite avec son gravelax
Emulsion de fines herbes

Ou

-L'assiette de cochonnaille de nos régions

Ou

-Le duo d'œufs parfaits avec sa mouillette et sa crème de Brillat Savarin

Ou

- L'assortiment de crudités de saison et son œuf dur « fermier »

Une entrée seule : 6.50 €

Un plat garni seul : 14.50 €

Un dessert seul : 6.80 €

Un café des grands gourmands : 7.80 €

Nos plats et ses deux garnitures

-La pièce bouchère grillée du moment sauce au choix

Ou

-La poêlée de rognons de veau minute à la moutarde de Dijon

Ou

- Le dos de colin poché en matelote au Riesling

Ou

- Le suprême de volaille jaune gratiné Gaston Gérard

Ou

-Le filet mignon de porc en fricassée de forestière

Une gourmandise

La grande profiterole maison au chocolat chaud

Ou

La crème brûlée maison au pain d'épices

Ou

Un moelleux au chocolat cœur fondant et sa glace vanille Bourbon

Ou

La tarte des Sœurs Tatin tiède et sa glace au nougat de Montélimar

Ou

La coupe glacée aux griottes de Fougerolles

Ou

Un café Des Grands Gourmands (sup 2.90 € dans les formules)

Ou

Une faisselle de fromage blanc de campagne Aux fines herbes ou confiture Corse de cerises noires

Chocolate



*En cas d'allergie ou restriction alimentaires, nous vous remercions de nous en informer dès la prise de votre commande.

* Nos frites sont cuisinées à l'huile d'arachides

Le Clos Mutaut

Restaurant-Brasserie

Depuis 1998

Le Service Traiteur de tous vos événements

Service Déjeuner en Drive

Les plateaux repas froids ou chauds

La salle de séminaire

closmutaut.fr