

# *La Table Buissonnière*

*Le Restaurant vous accueille  
tous les midis,  
même le Dimanche de 12H à 15H*

*Du Mardi au Samedi soirs  
de 19H à 21H*

## *Au Fidèle Berger*

*La Pâtisserie et le Salon de Thé  
sont ouverts tous les jours de 9H45 à 19H  
Le Dimanche de 9H à 18H*

*88 Rue Jean Jaurès 42300 ROANNE  
Tél : 04 77 71 28 67 Email : fideleberger@orange.fr*

# Les Assiettes Gourmandes

*Servies du Lundi au Samedi de 12h à 15H*

## **La Fidèle 10€50**

*Poulet, Emmental, Tomate,  
Pommes de Terre en Salade, Feuilles du Jardin*

\*\*\*\*\*

## **La Bagnate 12€00**

*Tomate, Oignons grelots, Concombre, Artichauts, Radis,  
Olives Noires, Œuf, Thon, Anchois, Salade*

\*\*\*\*\*

## **Le Pannequet de Saumon 12€50**

*Saumon Fumé farci à la Ricotta, au Mascarpone et aux miettes de Crabe  
Pommes de Terre en Salade, Tomate, Feuilles du Jardin*

\*\*\*\*\*

## **La Tarte Tomate et Chèvre 12€50**

*Tarte Aux Tomates, Fromage de Chèvre Chaud,  
Feuilles du Jardin*

\*\*\*\*\*

## **La Printanière 13€00**

*Autour d'une Belle Salade, Asperges, Jeunes Carottes, Petits Pois, Haricots Verts,  
Artichauts, Choux Fleur, Tomate, Sauce Fromage frais aux Herbes*

\*\*\*\*\*

## **L'Auvergnate 13€00**

*Autour des Feuilles Du Jardin,  
Viande des Grisons (Bœuf Séché), Jambon Cru, Roquefort,  
Cerneaux de Noix, Pomme de Terre En salade*

\*\*\*\*\*

## **La Charolaise 14€00**

*Tranches de Rosbeef froid, Artichauts Marinés, Copeaux de Parmesan,  
Feuilles du Jardin*

\*\*\*\*\*

## ***L'Antipasti*** 14€50

*Assortiment de Légumes du Soleil marinés :*  
tomates, courgettes, aubergines,  
poivrons, artichauts,  
Dés de Feta Marinée, Mozzarella,  
Jambon Italien, Coppa, Saucisson Sec,  
Olives Noires, Feuilles du Jardin

☆☆☆☆☆

## ***La Buissonnière*** 15€50

*Terrine de Foie Gras,*  
*Magret de Canard séché,*  
*Chutneys de Figs*  
*Salade aux Haricots Verts et Pommes de Terre,*  
*Tomates Séchées, Oignons Grelots au Vinaigre ,*  
*Toasts Briochés, Feuilles du Jardin*

☆☆☆☆☆

## ***Le Poulet Méditerranéen*** 12€00

*Filet de Poulet Au miel, Tomates et Amandes*  
*Tagliatelles Fraîches*

☆☆☆☆☆

## ***Le Risotto*** 12€50

*Riz, Crevettes, Poulet et Chorizo,*  
*Lié à la Crème et Parmesan Râpé*

☆☆☆☆☆

## ***La Saveur de La Mer*** 13€50

*Dos de Saumon Citronné,*  
*Riz Thaï aux Légumes Croquants*  
*Sauce Aux Herbes*

☆☆☆☆☆

## ***L'Agneau de 7 Heures*** 14€50

*Gigot d'Agneau Désossé cuit longuement en Cocotte au Four ,*  
*Légumes de Saison*

*Certains composants peuvent être manquants ou remplacés en fonction du Marché*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

*Nos Desserts 4 €90*

*Tarte Sablée au Chocolat,  
Sorbet Passion*

☆☆☆☆☆

*Banana choc'*

*(Biscuit Chocolat, Bananes Poêlées,  
Mousse au Chocolat, Coulis Framboises )*

☆☆☆☆☆

*Truffles de Fraises*

*(Biscuit, quartiers de Fraises, Sorbet Fraises,  
Sirop de Framboises et Chantilly)*

☆☆☆☆☆

*Nougat Glacé,  
Coulis Abricots*

☆☆☆☆☆

*Crème Renversée  
et Gaufre Maison*

☆☆☆☆☆

*Soufflé Glacé à l'Ananas*

*Ou*

*Ou Faites votre Choix dans la Vitrine !!!!*

*L'Assortiment de Fromages 5€50*

*Prix Nets Service Compris*

## Les Apéritifs

<b>Cocktail du Berger</b> 15Cl	4€90
<i>Liqueur de Grand-Marnier, Sirop de Framboise, Blanc de Blanc</i>	
<b>Cocktail Classique</b> 15Cl	3€80
<i>Crème de Cassis, Blanc de Blanc</i>	
<b>Kir Maconnais</b> 15Cl	3€00
<i>Crème de Cassis, Vin Blanc de Mâcon</i>	
<b>Whisky « Ballantines »</b> 7.5Cl	5€10
<b>Porto Rouge « Samdeman »</b>	3€20
<b>Martini Blanc ou Rouge</b> 10Cl	3€20
<b>Muscat de Rivesaltes</b> 10Cl	3€40
<b>Suze Cassis</b> 10Cl	3€30
<b>Ricard</b> 5Cl	3€10
<b>Jus de Tomates, Tabasco, Sel de Céleri</b> 25Cl	3€30
<b>Mas Amiel Rouge Cuvée Vintage</b> 10Cl	5€50
<b>Coupe de Champagne Paul Romain</b>	7€50

## Les Bières

<b>1664</b> 25cl	3€40
<b>Corona</b> 33cl	4€90
<b>Demi Panaché</b> 25cl	3€40

*A consommer avec Modération*

## Vins au Verre

<b>Côte du Rhône Rouge</b> <i>Les Augures</i>	2€ 60
<b>Première Côte de Blaye Rouge</b> <i>Le Roc</i>	3€30
<b>Côte Roannaise Rosé</b> <i>Le Regain</i>	2€70
<b>Sud Est Côte de Provence Rosé</b> <i>La Note Bleue</i>	3€20
<b>Mâcon -Village Blanc</b> <i>L'Ergance</i>	2€80

## Notre Sélection

### *Vins Rouges*

<b>Côte du Rhône Rouge</b> <i>Les Augures</i>	75cl	12€50
	37,5cl	8€50
<b>Bourgogne Pinot Noir</b> <i>Augustin Forent 2009</i>	75cl	19€50
	37,5cl	13€50
<b>Gd Vin De Bordeaux</b> <i>Premières Côte de Blaye Grande Hirondelle 2008</i>	75cl	17€50

### *Vins Rosés*

<b>Côte Roannaise AOC</b>	75cl	12€90
<b>Sud Est</b> <i>Côte de Provence Note Bleue</i>	75cl	19€50
	37,5cl	13€50

### *Vins Blancs*

<b>Mâcon -Village Blanc</b> <i>L'Ergance</i>	75cl	14€50
	37,5cl	9€50
<b>BOURGOGNE</b> <i>Viré Cléssé Grande Réserve 2010</i>	75cl	18€50
	37,5cl	13€

*Certains Millésimes peuvent être manquants ou différents en fonction de nos approvisionnements.*

*A consommer avec modération. Prix Nets*

# Les Softs

## ***Jus de Fruits, Sodas*** **3€20**

*Orange, Pamplemousse, Pêche,  
Abricot, Ananas, Pomme, Raisin,*

*Coca Cola, Coca Cola Light  
Orangina, Gini, Schweppes,  
Limonade, Gini, Ice Tea*

## ***Eaux Minérales***

***Badoit, Evian 1 litre*** **4€80**

***Badoit, Evian ½ Bout*** **3€60**

***Perrier 33cl*** **3€30**

## ***Boissons Chaudes***

***Café Malongo, Grande Réserve*** **1€90**

***Noisette*** **2€10**

***Thé de Ceylan*** **3€10**

***Thés Parfumés*** **3€30**

*Bergamote, Caramel, Citron,  
Fruits Rouges, Passion,  
Thé Vert, Thé Vert Menthe*

***Infusions*** **2€90**

*Tilleuil, Tilleuil -Menthe, Tilleuil-Miel,  
Verveine, Verveine -Menthe, Menthe-Réglisse  
Cassis-pêche, Fruits du Verger*

***Toute l'Equipe de la Table Buissonnière et Au Fidèle Berger  
Se tient à votre entière disposition  
et vous souhaite de passer un agréable moment***