



Le Saint Boniface



Le Saint Boniface



Les entrées

LES RILLETTES D'OIE	13.00
confiture d'oignons et pain au levain toasté	
LE PÂTÉ DE CAMPAGNE	12.00
confiture d'oignons et pain au levain toasté	
LES FILETS DE HARENG FUMÉS	13.00
Label Rouge, et salade tiède de pommes de terre et grains de moutarde	
LES 9 ESCARGOTS DE BOURGOGNE	14.00
beurre maison	
LES ŒUFS POCHÉS EN MEURETTE	14.00
au beaujolais	
LES 6 HUÎTRES CREUSES N°2	18.00
Fines de Claire, Normandie	
LES CROQUETTES DE CREVETTES	17.00
citron et persil frit	
LE FOIE GRAS DE CANARD	18.00
fleur de sel de Guérande et confiture d'oignon maison	
CERVELLE DE VEAU	14.00
servie froide, sauce tartare	
LA SALADE CHAUDE DE LENTILLES DU BERRY	13.00
et saucisson lyonnais pistaché	

Les viandes

LE FILET AMÉRICAIN 210gr - 230 gr	14.00
préparé, salade et frites	
LE FILET PUR SIMMENTAL 210 gr - 230 gr	30.00
grillé, beurre Maître d'hôtel, frites et salade	
grillé, sauce aux deux moutardes / champignons / Béarnaise, frites et salade	32.00
poêlé au poivre noir concassé, flambé au cognac et crème, frites	34.00
L'ENTRECÔTE CUBEROLL 280gr - 320 gr	26.00
grillée à la Lyonnaise et sa moelle, frites	
L'ONGLET DE VEAU 220gr - 250 gr	23.00
grillé, sauce à l'Epoisses et Marc de Bourgogne, frites	

Les poissons

AILE DE RAIE	22.00
beurre noisette, câpres et grenailles nature	
QUENELLES DE BROCHET	22.00
sauce Nantua et salade	

Les suppléments

PORTION DE FRITES	3.50
GRATIN DAUPHINOIS	3.50
PETITE SALADE	4.00
ALIGOT	6.00



Le Saint Boniface



Les incontournables

LES TRIPES À LA MODE DE CAEN	21.00
LA CUISSE DE CANARD CONFITE	23.00
au vin de Bergerac sur lit de champignons des bois, gratin dauphinois	
LA TÊTE DE VEAU À LA PARISIENNE	22.00
et sa sauce Gribiche maison	
LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A	23.00
grillé nature, sauce aux deux moutardes/ champignons/ beurre d'escargots	
SALADE PÉRIGOURDINE	22.00
au Cabécou de Rocamadour, gésiers de canard, foie gras de canard, lard et cerneaux de noix	
LE MAGRET DE CANARD	23.00
sauce au cidre, miel et thym, roastie de pomme de terre, légumes	
LES RIS ET ROGNONS DE VEAU À LA GASCONNE	28.00
flambés à l'Armagnac, gratin dauphinois et légumes	
LE SAUCISSON LYONNAIS PISTACHÉ	22.00
sauce au beaujolais et champignons, pommes de terre grenaille nature	
LE PETIT SALÉ	23.00
aux lentilles du Berry et saucisse de Morteau	

Les fromages

PORTION DE UN FROMAGE	9.00
-----------------------	------

Les desserts

BRIOCHE PAIN PERDU	9.00
crème anglaise et boule de glace au caramel beurre salé	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	7.00
et crème anglaise	
NOUGAT GLACÉ	7.00
au coulis de framboise ou caramel	
BABA AU RHUM	8.00
et crème anglaise	
TARTE TATIN POMME	8.00
eu boule de glace vanille	
PARIS-BREST	8.00
et crème anglaise	
PRUNEAUX À L'ARMAGNAC	8.00
et glace aux noix	
SORBET POMME/ POIRE	8.00
arrosé au Calvados/ Poire William	
ILES FLOTTANTES	7.00
COLONEL	8.00
SORBETS ET GLACES	7.00
citron, poire williams, pomme verte, caramel beurre salé , marrons glacées et vanille	



Le Saint Boniface



Les apéritifs

LILLET BLANC OU ROUGE	6.00	PINEAU DES CHARRENTES	6.00
LILLET SPRITZ	8.00	RATAFIA DE BOURGOGNE	6.00
APEROL SPRITZ	8.00	HUGO	8.00
FLOC DE GASCogne BLANC	6.00	POMMEAU DE NORMANDIE	6.00
BLANQUETTE DE LIMOUX	6.50	GIN-TONIC	8.00
KIR ROYAL	6.50	GIN TONIC KUMQUAT	10.00
KIR CASSIS	6.00	WHISKY J&B OU GLENLIVET	8.00
PICON BIÈRE / VIN BLANC	6.50	PASTIS HENRI-BARDOUIN	7.00

Les Pots Lyonnais

LE VERRE

25 CL

50CL

Rouge

CABERNET SYRAH «CAVALIER ROUGE» DOMAINE CAVALIER 2019	4.00	7.00	13.00
BEAUJOLAIS-VILLAGES CHÂTEAU DE LAVERNETTE 2019 [BIODY]	6.50	12.00	22.00
BEAUJOLAIS « LES GRIOTTES P-M CHERMETTE 2019	5.00	9.00	16.50

Blanc

SAUVIGNON VIOGNIER «CAVALIER BLANC» DOMAINE CAVALIER 2020	4.00	7.00	13.00
CABERNET BLANC 2019 « LA COLOMBETTE »[BIODY]	5.00	9.00	16.50

Rosé

VIN DE PAYS D'OC 2020 « GRIS DE GRENACHE »	4.00	7.00	13.00
---	------	------	-------

Les demi bouteilles

Rouge

PINOT NOIR ALSACE « CLASSIC » HAUT-RHIN 2018	20.00
CÔTES DE BLAYE « CHÂTEAU VIEUX PLANTY » OVIDE 2016	18.00

Les demi bouteilles

Blanc

PUILLY FUMÉ « DOMAINE THIBAUT » A. DEZAR ET FILS 2019	25.00
SANCERRE « LE VALLON DES DEMOISELLES » DOMAINE P. GIRAULT 2013	20.00
PINOT GRIS D'ALSACE « DOMAINE SHOLER » 2016	19.00



Le Saint Boniface



Les bulles

BLANQUETTE DE LIMOUX "BUBBLES" 36.00

Les Champagnes

J. CHARPENTIER BRUT PRESTIGE 66.00

ERIC LEGRAND CUVÉE RESERVE 56.00

Les Vins Rosés

CÔTES DE PROVENCE AOP « QUAT'SAISONS » DOMAINE
LA MASCARONNE 2019 36.00

Les Vins Blancs

Val de Loire

PUILLY FUMÉ « DOMAINE THIBAUT » A. DEZAR ET FILS
2019 46.00

SANCERRE « PASSE AVANT LE MEILLEUR » CHÂTEAU DE
SANCERRE 2019 47.00

CHEVERNY « L'EPICOURCHOIS » CUVÉE PHYLLADE L.
PERCHER 2017 [NATUREL] 45.00

Alsace

PINOT GRIS D'ALSACE « DOMAINE SHOLER » 2017 31.00

Bourgogne

CHABLIS DOMAINE C. DAVENNE 2018 49.00

BOURGOGNE BLANC BRUNO COLIN 2018 38.00

BOURGOGNE BLANC « CHÂTEAU DE LAVERNETTE » X.
ET K. DE BOISSIEU 2018 [BIODY] 40.00

BOURGOGNE ALIGOTÉ DOMAINE LA SARAZINIÈRE 2018 50.00

VIRÉ-CLESSÉ « QUINTAINE » GUILLEMONT-MICHEL 2019
[BIODY] 65.00

PUILLY-FUISSÉ « MAISON DU VILLARD » CHÂTEAU DE
LAVERNETTE, X. ET K. DE BOISSIEU 2018 [BIODY] 52.00

Languedoc – Roussillon

VIN DE PAYS D'OC CHARDONNAY « CENT POUR CENT »
DOMAINE LAPIERRE 2019 23.00

Sud-Ouest

VIN DE PAYS DU LOT « BLANDINE LE BLANC » 2018 41.00



Le Saint Boniface

Les Vins Rouges Sud-ouest



BERGERAC « LA GLOIRE DE MON PÈRE » CHATEAU TOUR DES GENDRES 2018 [BIO]	37.00
CAHORS CHATEAU DU CÈDRE 2016 [BIO]	45.00
CAHORS « CÈDRE HERITAGE » CHÂTEAU DU CÈDRE 2016 [BIO]	30.00
CAHORS « CHATEAU LA CAMINADE » RESSES ET FILS 2018	28.00
MARSILLAC « LO SANG DEL PAÏS » DOMAINE DU CROS 2018 [BIO]	26.00

Beaujolais

COTES DE BRUILLY DOM CHASSELAY [BIO] 2018	40.00
MOULIN À VENT « LES TROIS ROCHES » DOM. DU VISSOUX 2019	45.00
BEAUJOLAIS - LEYNES AOP « LE CLOS » X. ET K. DE BOISSEAU 2019 [BIODY]	35.00

Val de Loire

GAMAY « RENAISSANCE » HENRY MARIONETT 2018 [NARURE]	58.00
GAMAY « PREMIÈRE VENDANGE » HENRY MARIONETT 2018 [NATURE]	48.00

Languedoc – Roussillon

FITOU « ORIGINES » BERTRAND-BERGÉ 2019 [BIO]	29.00
COTEAUX DU LANGUEDOC « CHÂTEAU PECH REDON » BOUSQUET 2017 [BIO]	41.00
MINERVOIS DOMAINE PIERRE CROS 2019	29.00

Vallée du Rhône



GIGONDAS « LES FÉTOULES » X. MOURIER 2016	54.00
VACQUEYRAS « TRADITION » DOMAINE LE COLOMBIER 2019	45.00
CROZES-HERMITAGE « LA MUSELLE » X. MOURIER 2018	44.00

Provence

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE « ÉOLE ROUGE » DOMAINE D'ÉOLE 2019	35.00
---	-------

Le Saint Boniface



Bourgogne

BOURGOGNE PINOT NOIR PREMIER CRU DOMAINE PHILLIPPE GARRAY MERCUREY 2019	70.00
BOURGOGNE PINOT NOIR « NATURE D'URSULINES » BOISSET 2017	50.00
IRANCY RICHOUX 2016	49.00
RULLY « LES CAILLOUX » DOM. ROIS MAGES 2018	58.00

Bordeaux

GRAVES « CHÂTEAU DES GRAVIÈRES » T. ET D. LABUZAN 2018	24.00
CÔTES DE BLAYE « CHÂTEAU VIEUX PLANTY » OVIDE 2016	24.00
LALANDE DE POMEROL « CHÂTEAU BOIS DE LABORDE » 2017	51.00
ST ESTEPHE « CHÂTEAU PETIT BOCQ » OVIDE 2015[BIO]	56.00
BORDEAUX AOC « LA CUVE À MON LOUP » 2019[BIO]	46.00

Les bières

VEDDETT	4.00
GINETTE BLONDE	4.50
GINETTE BLANCHE	4.50
ORVAL	5.00
MAREDSOUS BRUNE	5.00
JAMBE DE BOIS	5.00
KRIEK MORT SUBITE	4.50

Les soft

SPA 50CL	4.00
EVIAN 50CL	4.00
COCA-COLA /ZERO	2.50
SHWEPES TONIC	2.50
THÉ GLACÉ/LIMONADE MAISON	3.50

Les boissons chaudes

CAFÉ ET DÉCAFEINÉ	3.00
THÉS ET INFUSIONS	3.50
CAPPUCCINO	4.00

Les alcools

CALVADOS 3 ANS, GROULT	8.00
COINTREAU	9.00
BAS - ARMAGNAC	9.00
EAUX DE VIE FRUITS	8.00
MARC DE BOURGOGNE	9.00