

CALAVORE, C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE DE COPAINS.

CEPHIANE ET CLÉMENT, DEUX CONSCRITS DE VILLEFRANCHE SUR SAÔNE, PASSIONNÉS DE GASTRONOMIE, DE BONNES QUILLES ET DE MOMENTS DE PARTAGE.

ET PUIS UN JOUR, UNE ENVIE, UNE OPPORTUNITÉ, UNE IDÉE : RÉUNIR CE QUI LES ANIME DANS UN RESTAURANT AU **COEUR DE LA CALADE ET CRÉER UN LIEU DE **CONVIVIALITÉ**, DE **PARTAGE** AUTOUR DE PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ, MAIS SANS CHICHI.**

UNE CUISINE DE COPAINS QUOI ! ❤️



CALAVORE
- CUISINE DE COPAINS -



CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

APÉRITIFS

RICARD 2CL
RICARD
TOMATE / MAURESQUE / PERROQUET
MARTINI ROUGE, BLANC - 4CL
SUZE
CAPTAIN MORGAN 4CL
WYBOROWA 4CL
BALLANTINES 4CL
JACK DANIEL'S 4CL
KIR CASSIS
CRÉMANT
COUPE DE CHAMPAGNE

3
3,5
4
4
5
5
5
6
5
5
9

LES SOFTS

PERRIER 33CL 3
COCA-COLA 33CL 4
COCA ZÉRO 33CL 4
COCA CHERRY 33CL 4
FUZE TEA 25CL 4
SCHWEPES TONIC 25CL 4
LIMONADE 25CL 4

BIÈRE 0° METEOR IPA- BOUT. 33CL 5

JUS DE FRUITS : ANANAS, TOMATE, FRAISE, ABRICOT - 20CL 3,80

SIROPS EYGUEBELLE : GRENADINE, MENTHE, PÊCHE, CERISE, ORGEAT, CITRON, CASSIS, FRAMBOISE, FRAISE - 4CL 3

APÉRITIFS DES COPAINS

ÉPI'KIR'IEN CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANCS DE BLANC, CRÈME DE PÊCHE (JACOULOT) 6,5

VELOURS D'ÉTÉ CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANCS DE BLANC, CRÈME FRAMBOISE/POIVRONS (JACOULOT) 6,5

LES BIÈRES

PRESSIONS	25CL	50CL
METEOR PILS 5°	4	6,50
METEOR - BIÈRE DU MOMENT	5	7,50
METEOR IPA 6,2°	5	7,50
SUPPLÉMENT PICON		+2
SUPPLÉMENT SIROP		+1

Nos COCKTAILS

SANS ALCOOL 7€

SEX ON THE BEACH - VODKA, ANANAS, CRANBERRY ET CRÈME DE PÊCHE 10

SPRITZ - APÉROL, PROSECO ET EAU GAZEUSE 10
DÉCLINAISON : LEMON JACOULOT ET HUGO

CARIBBEAN MULE - RHUM AMBRÉ, GINGER BEER, SUCRE DE CANNE ET CITRON VERT 10

MOSCOW MULE - VODKA, SUCRE DE CANNE ET GINGER BEER 10

LES EAUX

	25CL	50CL	1L
VITTEL	2,90	4	6
SAN PELLEGRINO		4,50	7

LES BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO GRAIN COSTADORO 2
DOUBLE ESPRESSO GRAIN COSTADORO 3,5
CAFÉ ALLONGÉ GRAIN COSTADORO 3
DÉCAFÉINÉ COSTADORO 2
CAFÉ NOISETTE GRAIN COSTADORO 3

THÉ/INFUSION DAMMANN 3

IRISH COFFEE 10



CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

PÂTÉ CROÛTE DU MOMENT	6	TATAKI DE BOEUF	12
TERRINE DU MOMENT	6	FILET DE RUMSTEAK LAQUÉ AU SESAME ET SAUCE CHIMICHURRI, 100G - SERVI AVEC CHOU CHINOIS	
ST MARCELLIN RÔTI AU LARD	6	Friture JOELS	12
PAIN RUSTIQUE GRILLÉ		SAUCE TARTARE	
Os À MOELLE RÔTI	9	PLANCHE : LA CALAVORE	20
PAIN RUSTIQUE GRILLÉ		TERRINE DU MOMENT, JAMBON CRU TRUFFÉ*, SAUCISSON DE SAVOIE, BRIE FARCIE DU MOMENT ET COMTÉ 12 MOIS	
FINGERS DE TABLIER DE SAPEUR	10	COEUR D'ALOYAU WAGYU JAPONAIS A5	35
SAUCE TARTARE		90G	

LES PLATS DE COPAINS

SALADE SAINT-MARCELLIN	16	FOIE DE VEAU EN PERSILLADE	24
JEUNES POUSSES, OEUF POCHÉ, TOMATES SÉCHÉES, CERNEAUX DE NOIX, TOAST ET SAINT-MARCELLIN		DÉGLACÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE - 200G	
RIGATONI AUX TRUFFES*	19	MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST	28
AVEC COPEAUX DE PARMESAN ET SAUCE TRUFFES D'ÉTÉ		MARINÉ AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET MIEL - 350G	
SUPPLÉMENT CHIPS JAMBON CRU À LA TRUFFE		FILET DE BOEUF	30
+5		VIANDE BOVINE FRANÇAISE - 150G	
TARTARE - 170G	19	VERSION ROSSINI - FOIE GRAS SNACKÉ, LAMELLES DE TRUFFES +5€	
BOEUF CHAROLAIS, SAUCE MAISON ET CONDIMENTS			
VERSION 340G +6€			
BURGER CALAVORE	19	PIÈCE DU BOUCHER	A L'ARDOISE
BUN ROLL, POULET PANÉ, TOMATES SÉCHÉS, TRANCHES DE MOZZARELLA ET GUACAMOLE		MORCEAUX ET PRIX SELON COURS ET ARRIVAGE	

LES CÔTES DE BOEUF

TOUTES LES SEMAINES, NOUS SÉLECTIONNONS POUR VOUS LES PLUS BEAUX CARRÉS DE BŒUF DISPONIBLES CHEZ NOS FOURNISSEURS.

VOUS TROUVEREZ RÉGULIÈREMENT DES CÔTES DE RACES FRANÇAISES : CHAROLAISE, LIMOUSINE, MONTBÉLIARDE ET AUBRAC. MAIS AUSSI DES HYBRIDES, QUI SONT DES CROISEMENTS ENTRE DIFFÉRENTES RACES. NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT LES RACES MYTHIQUES DES AMATEURS DE VIANDES : ANGUS, SIMMENTAL, BLONDE DE GALICE, HOLSTEIN, JERSEY, MINHOTA...

LES PRIX SONT INDiquÉS EN SALLE. ILS VARIENT EN FONCTION DE LA RACE ET DU DEGRÉ DE MATURATION. CHAQUE CÔTE EST PESÉE ET FACTURÉE AU KILO.

LES ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES MAISON

**GRATIN DE MACARONI
LÉGUMES DE SAISON
FRITES MAISON**

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE : + 3€
SAUCES SUPPLÉMENTAIRES : + 1,50€

**POIVRE
SAUCE CALAVORE
(MAYONNAISE FUMÉ AU LARD)
ST MARCELLIN
CHIMICHURRI**

MENU ENFANT (-12 ANS)

**NUGGETS DE POULET, FRITES
OU
STEAK HACHÉ, FRITES**

**COUPE 2 BOULES GLACES
12,00€**

*TRUFFE : TUBER AESTIVUM

PRIX EN EUROS - TOUTES TAXES COMPRISES - SERVICE COMPRIS



CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

GLACES & SORBETS

HISTOIRES DE GLACES

HG

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER

CITRON DE SICILE, FRAISE MARA DES BOIS
SPÉCULOOS BISCOFF, CAFÉ ESPRESSO
CARAMEL BEURRE SEL DE GUÉRANDE
CHOCOLAT CÔTE D'IVOIRE WEISS
PISTACHE DE SICILE, RHUM RAISINS
VANILLE BOURBON MADAGASCAR

1 BOULE

2,5

2 BOULES

5

3 BOULES

7,5

LES COUPES GLACÉES DES COPAINS

TROU BOURGUIGNON : SORBET CASSIS ET MARC DE BOURGOGNE JACOULOT	12
COLONEL : SORBET CITRON ET VODKA	12
NOCES GLACÉES : GLACE VANILLE ET NOCES ROYALES	12
LA JACOU-COU : SORBET ABRICOT ET ABRICOT JACOULOT	12

LES FROMAGES

ST MARCELLIN IGP ENTIER SALADE ET NOIX	6
ASSIETTE DE FROMAGES COMTÉ 12 MOIS, DEMI ST MARCELLIN ET BRIE DU MOMENT, SALADE ET NOIX	10

LES DESSERTS DU CHEF

SERVI À LA LOUCHE

MOUSSE AU CHOCOLAT	7
TIRAMISU CAFÉ	7
RIZ AU LAIT	7
CARAMEL BEURRE SALÉ	
ÎLE FLOTTANTE PRALINE	7
BRIOCHE PERDUE	8
GLACE VANILLE ET CARAMEL BEURRE SALÉ	
CAFÉ GOURMAND	9
CAFÉ ESPRESSO ET ASSORTIMENT DE DESSERTS	
DIGEO' GOURMAND	14
LIQUEUR JACOULOT ET ASSORTIMENT DE DESSERTS	

BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

CAFÉ

ESPRESSO GRAIN COSTADORO	2
DOUBLE ESPRESSO GRAIN COSTADORO	3,5
CAFÉ ALLONGÉ GRAIN COSTADORO	2
DÉCAFÉINÉ COSTADORO	2
CAFÉ NOISETTE GRAIN COSTADORO	3

THÉ/INFUSIONS

COFFRET AU CHOIX DAMMANN	3
--------------------------	---

GIN

GIN ALTITUDE 43° 4CL	8
GIN ALTITUDE PINK 40° 4CL	8

EAUX DE VIE

SAB'S LA POIRE 4CL	8
--------------------	---

WHISKY

BELLEVOYE BLANC 40° 4CL	11
MACALLAN DOUB ASK 12 ANS 40° 4CL	19
DOMAINE DES HAUTES GLACES INDIGÈNE 44° 4CL	19

GÉNÉPI

MEUNIER GÉNÉPI ALTITUDE	10
-------------------------	----

RHUM

LONGUETEAU CANNE ROUGE 55° 4CL	10
MEZAN JAMAICAN XO 40° 4CL	10
EMINENTE RESERVA 7 ANS 41,3° 4CL	12
LONGUETEAU PRELUDE 12 ANS 53,8° 4CL	14

LIQUEUR

PRUNELLE DE BOURGOGNE	9
DOMAINE PIGNERET 4CL	
LA GAULOISE JAUNE 40° 4CL	10
LA GAULOISE VERTE 48° 4CL	10
LA COCARDE 42° 4CL	10
NOCES ROYALES 30° 4CL	10
COSQUER 42° 4CL	10
FONTBONNE 45° 4CL	10

LA BRASSERIE DES PLANTES (HAUTE-LOIRE)

L'HERBE DES DRUIDES 28° 4CL	8
L'ALCHIMIE VÉGÉTALE 50° 4CL	10

JACOULOT

MENTHE POIVRÉE 4CL	7
LEMON 4CL	7
ABRICOT 4CL	9
ORANGES AMÈRES 4CL	9
POIRE 4CL	9
VERVEINE VERTE 4CL	9
SAPIN 4CL	9
CAFÉ 4CL	9
MANDARINE 4CL	9
BOUCHON 4CL	9

COGNAC

MEUKOW VSOP 4CL	15
-----------------	----