

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

CÉPHIANE 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	
CAPTAIN MORGAN 4CL	
WYBOROWA 4CL	
BALLANTINES 4CL	
JACK DANIEL'S 4CL	
KIR CASSIS	

3
3,5
4
5
5
5
6
5

LES SOFTS

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

APÉRITIFS DES COPAINS

ÉPI'KIR' IEN CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANCS DE BLANC, CRÈME DE CERISE/GINGEMBRE (JACOULOT)	6,5
--	------------

VELOURS D'ÉTÉ CRÉMANT DE BOURGOGNE BLANCS DE BLANC, CRÈME FRAMBOISE/POIVRONS (JACOULOT)	7,5
--	------------

BIÈRE 0° METEOR IPA- BOUT. 33CL	5
--	----------

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

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

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

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

LES EAUX

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



CALAD'GIN 10€

GIN TONIC

GIN RAISIN & BERGAMOTE

GIN RHUBARBE & HIBISCUS

GIN FLEUR DE SUREAU & CONCOMBRE





CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

PÂTÉ CROUTE DU MOMENT	6	ESCARGOTS À LA BOURGUIGONNE	10
EN PERSILLADE - PAR 6			
OEUF MIMOSAS	6	CUISSES DE GRENOUILLES	18
LABEL ROUGE - PAR 6 DEMI-OEUFS		EN PERSILLADE - 350G	
ST MARCELLIN RÔTI AU LARD	6	PLANCHE : LA CALAVORE	18
PAIN RUSTIQUE GRILLÉ		PÂTÉ CROUTE DU MOMENT, JAMBON BLANC TRUFFÉ, ROSETTE DE LYON, DEMI ST MARCELLIN ET COMTÉ BEURRE ET PICKLES	
OS À MOELLE RÔTI	8		
PAIN RUSTIQUE GRILLÉ			

LES PLATS DE COPAINS

SALADE CÉSAR	16	MAFALDE AL TARTUFO	18
LAITUE ROMAINE, POULET PANÉ, COPEAUX DE PARMESAN CROÛTONS ET SAUCE CÉSAR		AVEC COPEAUX DE PARMESAN ET SAUCE TRUFFES D'ÉTÉ (TUBER AESTIVUM) SUPPLÉMENT JAMBON À LA TRUFFE +5€	
STEAK TARTARE	19	CÔTE DE COCHON DE L'AVEYRON	22
BOEUF CHAROLAIS 200G, FILET D'HUILE D'OLIVE, PESTO DE TOMATES SÈCHEES, PIGNONS DE PIN ET CAPRONS		BRAISÉE, SAUCE AU CHOIX - 300G	
SMASH BURGER CALAVORE	19	DEMI-MAGRET DE CANARD	24
3 STEAK DE 80G SMASHER, CHEDDAR MATURÉ, CORNICIONS ET SAUCE MAYO/KETCHUP		IGP SUD-OUEST - 225G	
		PIÈCE DU BOUCHER	A L'ARDOISE
		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

GRATIN DAUPHINOIS
LÉGUMES DE SAISON
FRITES MAISON

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

POIVRE
BÉARNAISE
ST MARCELLIN
CHIMICHURRI

MENU ENFANT (-12 ANS)

NUGGETS POULET, FRITES
OU
STEAK HACHÉ, FRITES

COUPE 2 BOULES GLACES

12,00€



CALAVORE

- CUISINE DE COPAINS -

GLACES & SORBETS

HISTOIRES DE GLACES

HDG

Histoires De Glaces®
ARTISAN GLACIER

CITRON DE SICILE
FRAISE MARA DES BOIS
SPÉCULOOS BISCOFF
CAFÉ ESPRESSO
CAMEL 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

FROMAGE DU COIN

DEMI ST MARCELLIN MÈRE RICHARD
SALADE ET NOIX

6

LES DESSERTS DU CHEF

MOUSSE AU CHOCOLAT

7

TIRAMISU CAFÉ

7

CRÈME BRÛLÉE

7

BRIOCHE PERDUE,

8

GLACE VANILLE ET CAMEL 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

TEQUILA

BUEN AMIGO BLANCO 38° 4CL

11

COGNAC

MEUKOW VSOP 40° 4CL

15

GÉNÉPI

MEUNIER GÉNÉPI ALTITUDE

10

RHUM

LONGUETEAU CANNE ROUGE 55° 4CL

10

MEZAN JAMAICA XO 40° 4CL

10

EMINENTE RON DE CUBA RESERVA 7 ANS

12

41.3° 4CL

LONGUETEAU PRÉLUDE BATCH 12 53,8°

14

4CL

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

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

FINE DE BOURGOGNE 4CL

9

MARC DE BOURGOGNE 4CL

10