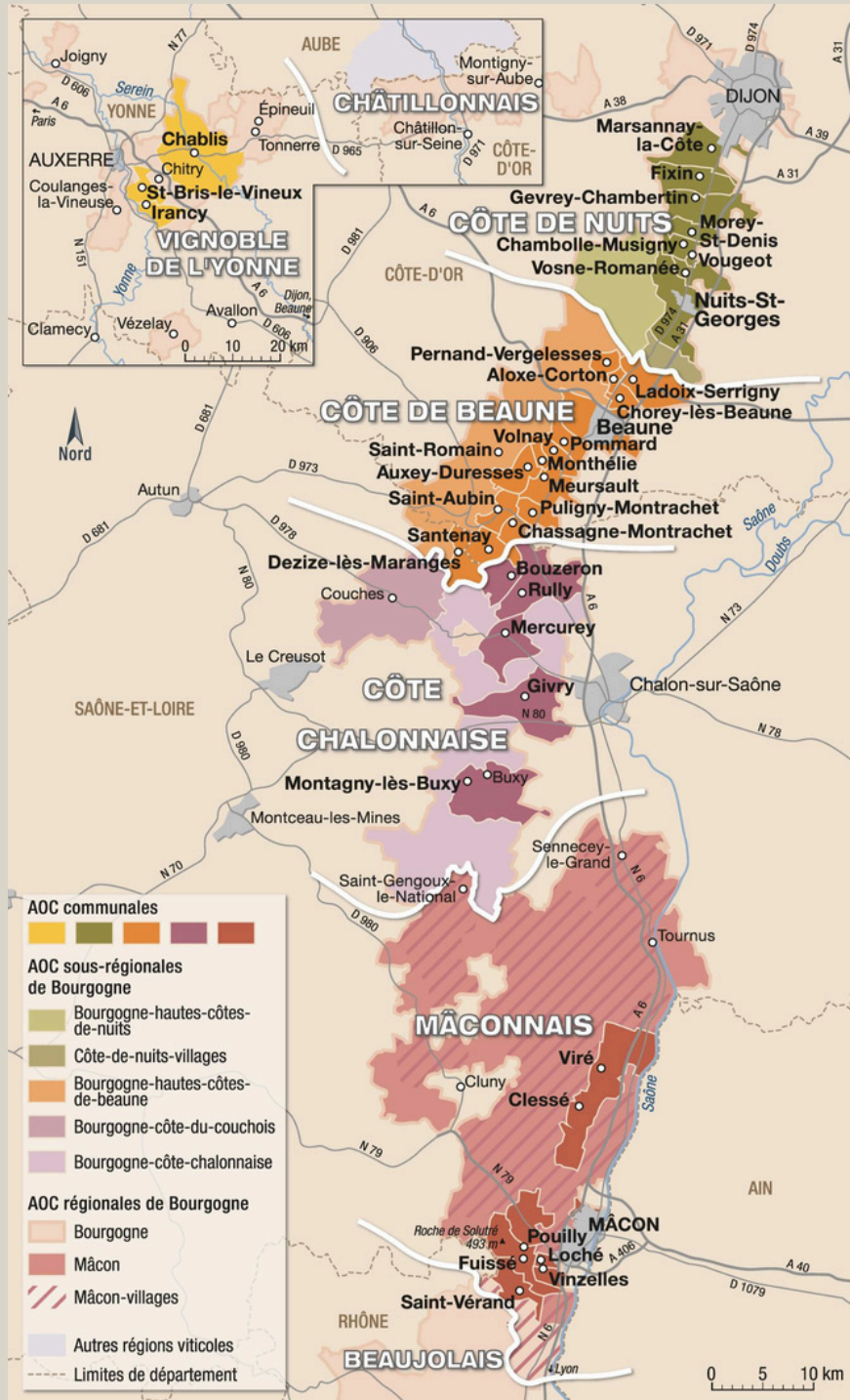


HÔTEL DU COMMERCERCE



LA CARTE DES VINS

LA CAVE

VIN AU VERRE - 12 CL

VIN ROSÉ

Côte de provence

3.50€

VIN BLANC

Macon, Cave d'Azé

3.00€

Saint Veran, Domaine Triboulet

4.00€

Montagny 1er cru, Domaine la renarde

5.00€

VIN ROUGE

Mâcon, cave d'Azé

3.00€

Pinot noir, Domaine la Renarde

4.00€

Verre du moment

5.00€

LA CAVE

VIN ROUGE - 75 CL



Bourgogne Pinot Noir, Domaine la Renarde 2022	25.00€
Givry les Champs Pourrots, Domaine la Renarde 2022	32.00€
Givry 1er cru Clos Jus, Prop. Lumppe Vincent 2022	40.00€
Bourgogne Côte Chalonnaise, Cave de Bissey 2020/21	24.00€
Bourgogne Côte Chalonnaise, Collection Genouilly 2021	24.00€
Mâcon Rouge, Propriété Triboulet 2022/23	18.00€
Crozes-Hermitage Ogier 2022/23	36.00€
Saint Joseph Ogier 2022/23	35.00€
Chassagne Montrachet, Domaine Mestre 2021	58.00€
Santenay, Propriété Mestre 2021	40.00€
Ladoix, Propriété Mestre 2021	42.00€
Aloxe-Corton, Propriété Mestre 2021	58.00€
Santenay La Comme 1er cru, Propriété Mestre 2019	60.00€
Maranges, Propriété Mestre 2022	38.00€

LA CAVE

VIN ROUGE - 37,5 CL

Givry René Bourgeon 2022

16.00€

VIN BLANC - 37,5 CL

Viré-Clessé, Propriété Michel 2022/23

16.00€

Saint Véran, Propriété Triboulet 2022/23

15.00€

VIN ROSÉ - 75 CL

Gourmandise IGP Méditerranée 2023

18.00€

CRÉMANT - 75 CL

Crémant de Bourgogne, Cave de Bissey 2022

26.00€

Crémant de Bourgogne brut, Triboulet

24.00€

LA CAVE

VIN BLANC - 75 CL



Gewurztraminer klipfiel 2019	23.00€
Montagny 1er cru Les Chaniots, Domaine la Renarde 2022	35.00€
Givry, Cave de Bissey 2022	27.00€
Rully, Cave de Bissey 2022	27.00€
Viré-Clessé, Propriété Virolyls 2023	27.00€
Viré-Clessé Tradition, Propriété Michel 2022	33.00€
Ladoix Le Clou d'Orge blanc, Propriété Mestre 2020	45.00€
Viré-Clessé Vieilles vignes, Propriété Michel 2021	40.00€
Saint Véran, Propriété Triboulet 2022	23.00€
Santenay, Propriété Mestre 2020	40.00€
Santenay Passe-temps 1er cru, Propriété Mestre 2019	60.00€

LA CAVE

VIN ITALIEN

ROUGE

Nero d'avola Sicilia 2021

21.00€

Chianti Classico 2021

18.00€

Lambrusco frizzante Emilia

14.00€

BLANC

Lambrusco frizzante Emilia

14.00€



LA CAVE

VIN PICHET



	25 cl	50 cl
Pichet vin rouge	4.00€	8.00€
Pichet vin blanc	4.00€	8.00€
Pichet vin rosé	4.00€	8.00€
Mâcon cave d'Azé Blanc	5.00€	10.00€
Mâcon cave d'Azé Rouge	5.00€	10.00€

HÔTEL DU COMMERCE



MENU

LA CARTE

LES ENTRÉES



Terrine Maison	12.00€
Terrine de porc aux trompettes de la mort	
Foie gras maison	16.00€
Accompagné de son pain d'épices maison	
Escargots	
6 escargots en persillade	11.00€
12 escargots en persillade	16.00€
Oeufs meurette	12.50€
2 oeufs sauce meurette et leur tuile à l'emmental	
Velouté de potimaron	11.00€

LA CARTE

LES PLATS



Entrecôte Charolaise	21.00€
Frites, Salade	
Burger Maison :	14.00€
Raclette ou Cheddar	
Steak haché V.B.F, bacon, sauce burger - Frites salade	
Faux Filet Charolais	17.50€
Frites, Salade, Beurre persillé	
Filet de poisson (Selon arrivage)	16.00€
Petits légumes et beurre blanc	
Tête de veau	16.00€
Sauce gribiche	
(Supplément menu 2,00€)	
Grenouilles à la persillade	17.50€
Cuisses de grenouilles, Frites	
Rognons de veau	15.00€
A la graine de moutarde	
(Supplément menu 2,00€)	
Suprême de poulet fermier	17.00€
Façon Gaston Gérard	
(Supplément menu 3,00€)	

LE MENU

MENU 29,50€ ENTRÉE, PLAT, DESSERT

MENU 33,50€ ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT

Terrine du commerce aux trompettes de la mort

OU

Oeufs meurette et leur tuile à l'Emmental

OU

Velouté de potimaron

-----><-----
Pièce du boucher, sauce épaisse

OU

Filet de poisson (selon arrivage) beurre blanc

OU

Cuisses de grenouilles à la persillade

-----><-----
Dessert au choix dans la carte

ET / OU

Fromage

MENU PETIT CHEF - 10,00€

JUSQU'À 11 ANS

Nuggets Frites

OU

Steak haché Frites

-----><-----
Dessert

LA CARTE

LES DESSERTS

Moelleux cœur coulant chocolat 6.50€

Profiteroles 6.50€

Sauce chocolat maison

Tarte de la "nonna" 6.50€

Crème pâtissière

Crème brûlée du moment 6.50€

Vacherin cassis framboise 6.50€

Confit d'agrumes

Tiramisu du moment 6.50€

Fromage blanc 4.00€

Assiette de fromage 5.50€

LA CARTE

LE MOT DU CHEF

**Tous nos plats sont réalisés
maison**

* Frites, grenouilles

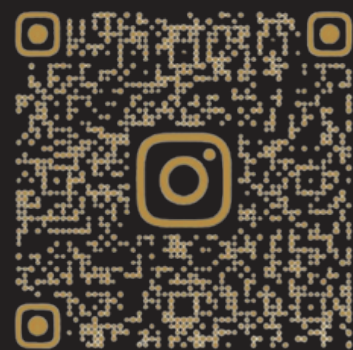
L'équipe vous remercie pour
votre venue, n'hésitez pas à nous
suivre et à donner votre avis sur
les réseaux sociaux :



Hôtel du Commerce Joncy



hotel_du_commerce.joncynois



@HOTEL_DU_COMMERCE.JONCYNOIS

SUGGESTIONS DU CHEF

Assortiment de
charcuterie italienne
Burrata et foccacia

16.00€

Côte de veau aux
pleurotes

21.00€

SUGGESTIONS DU CHEF

Assortiment de
charcuterie italienne
Burrata et foccacia

16.00€

Côte de veau aux
pleurotes

21.00€