

PLANCHES APÉRO

	petit format	grand format
Trio de fromages du coin	8 €	14 €
Charcuterie bourguignonne Jambon blanc artisanal, jambon persillé, terrines de campagne, cornichons, beurre	7 €	12,50 €
Mixte	7 €	13,50 €

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)
 8,50 €
 1 sirop à l'eau
 Chipolata
 avec frites maison,
 ratatouille maison, ou les deux !
 1 boule de glace artisanale

LE **WEEK-END,**
MUSIQUE LIVE !

NOS TARTINES

La Biquette Pain de campagne, mousse de chèvre bio, noix caramélisées au miel	9,50 €
La Chablisienne Pain de campagne, jambon blanc artisanal, tomme de vache bio gratinée, sauce Chablisienne maison	11,50 €

Nos tartines sont accompagnées de salade verte.

NOS SALADES

La Végétarienne Lentilles vertes bio, mousse de chèvre bio, crudités de saison, salade verte, oignons	10 €
La Paysanne Salade verte, jambon blanc artisanal, tomme de vache bio, noix caramélisées au miel	13,50 €
La Salade du chef Selon l'inspiration du chef et la saisonnalité des produits	14,50 €

Portion de frites maison 4 €



Chaque vendredi, La Guinguette se met en musique avec sa sélection de vinyles dès 18h.

Chaque samedi en haute saison, un **concert live** en plein air !

Pensez à **réserver...**

Thé dansant à partir de 15h
 tous les dimanches après-midi en juillet - août

scannez-moi !



Consultez notre programmation sur Facebook et sur notre site internet

 @laquinguettecoulanges

laquinguette.la-fabrique-ethique.com

NOS BURGERS

Le Veggie Pain boulanger, steak de lentilles bio maison, tomme de vache bio, crème d'ail, confit d'oignons, cornichons, salade	13,50 €
Le Classique Pain boulanger, steak haché boucher, tomme de vache bio, sauce burger du chef, confit d'oignons, cornichons, salade	14,50 €

Le Guinguette 15 €
 Pain boulanger, effiloché de porc cuisson basse température, tomme de vache bio, confit d'oignons, cornichons, salade

Le Burger du chef 16 €
 Selon l'inspiration du chef et la saisonnalité des produits

Nos burgers sont accompagnés de frites maison, ratatouille maison, ou les deux !

NOS GRILLADES

Steak haché boucher (125 gr)	9,50 €
Andouillette artisanale (170 gr)	14,50 €
Pièce du boucher (boeuf - 190 gr)	17,50 €
Entrecôte (220 gr - accompagnée de sauce maison)	21,50 €
Côte de boeuf (Pour 2 personnes) (1,2kg minimum sur réservation 48h à l'avance - Adaptation du tarif selon poids)	A partir de 50 €
Supplément sauce	2 €

Nos grillades sont accompagnées de frites maison, ratatouille maison, ou les deux !

NOS DESSERTS

Desserts du chef	6,50 €
Café gourmand	7,50 €
Glaces artisanales	
1 boule	2,50 €
2 boules	4 €
3 boules	5,50 €
Supplément chantilly	0,50 €

Nous utilisons des oeufs **BIO** pour la réalisation de nos desserts.



Tous nos plats sont faits maison par notre chef.

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Viandes-Charcuterie :

- 1 Morvan Charcuteries Salaisons à Clamecy (9 km)
- 2 La Vache Péchery Sylvain PECHERY à Brosse (15 km)
- 3 Cédric JOUBLLOT à Cravant (35 km)

Légumes :

- 4 GAEC du Moulin de la Forêt, famille MASSON **BIO** à Surgy (3,5 km)
- 5 Jean-Marc MARTIN à Pourrain (35 km)

Fromages :

- 6 Fromage de chèvres : Caprices des Chèvres **BIO** à Couloutre (31 km)
- 7 Tomme de vache : Ferme du Val d'Osseux **BIO** à Rouy (63 km)
- 8 Fromage de vache : GAEC Boutaut à Moutiers en Puisaye (35 km)
- 9 Epoisses : Fromagerie Berthaut à Epoisses (59 km)

Glaces :

- 10 L'Amour est dans le lait à Ouanne (23 km)

Huiles, farines et lentilles :

- 11 Céline et Jean-Charles FAUCHEUX **BIO** à Lucy-sur-Yonne (4 km)

Pain :

- 12 Boulangerie Soyier à Coulanges-Sur-Yonne (150 m)
 - 13 Boulangerie Maureille à Saint Sauveur en Puisaye (38 km)
- Pains burger et pain de campagne réalisés avec la farine **BIO** de Céline et Jean-Charles FAUCHEUX

Bière :

- 14 La Canoterie, brasserie artisanale à Clamecy (9 km)

Vins :

- 15 Domaine de Bel Air à Villiers-sur-Yonne (16 km) **BIO**
- 16 Cave Demuth à Tannay (22 km)
- 17 Domaine Martin à Coulanges-la-Vineuse (24 km)
- 18 Domaine du Clos du Roi à Coulanges-la-Vineuse (24 km)
- 19 Domaine des Coeurlots à Saint Père (25 km)
- 20 Domaine Givaudin à Irancy (30 km)
- 21 Domaine du Chardonnay à Chablis (50 km)
- 22 Domaine Christophe Camu à Chablis (50 km)
- 23 Domaine Fournillon à Bernouil (63 km)

Thé & café :

- 24 Au Fil de l'Eau, torréfaction artisanale à Clamecy (9 km)

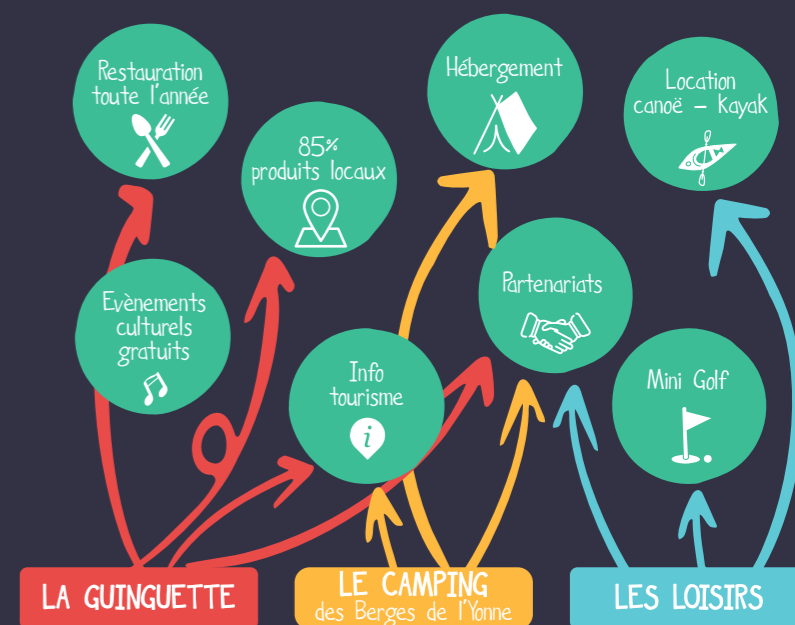
Fleurs :

- 25 Dominique MALHÈRE, pépiniériste à Oisy (10 km)
- 26 Joli Monde, pépiniériste à Pousseaux (3km)



La Guinguette est gérée par la Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) La Fabrique Ethique. La prise de décision repose sur une gouvernance partagée :

UNE PERSONNE = UNE VOIX



La Fabrique Éthique



FONDATEURS SALARIÉS PARTENAIRES USAGERS

LES ASSOCIÉS COOPÉRATEURS

Les 50 sociétaires votent une fois par an lors de l'assemblée générale et se mobilisent sur des temps de travail collaboratifs ponctuels. Ils peuvent proposer et porter des projets ou événements.



LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Se réunit une à deux fois par mois afin de coordonner la gestion courante de l'entreprise.