

A PARTAGER

Planche apéritive de charcuteries _____ /9€
4 t rosette + 1 t terrine + 4 t jambon sec + 4 t charcuteries du jour (t = tranche)
& pour trinquer > consultez la carte des vins

LES ENTRÉES

//// Pour bien commencer

Foie gras de canard mi cuit, chutney de pommes et épices _____	/20€	스
Saumon en deux façons (en gravellax et en tartare) _____	/19€	스스
Salade gourmande au chèvre chaud _____	/15€	스스
Cœufs pochés à la crème d'Epoisses Berthaut, lardons et petits oignons _____	/11€	스
Jambon persillé de Bourgogne Label Rouge, condiments & céleri rémoulade 	/13€	
1*6 ou 1*12 escargots de Bourgogne Label Rouge 	/9€ / 15€	

LES PLATS

/// Passer à la casserole

Dos de cabillaud au chorizo, sauce chorizo _____	/21€	스
Saint Jacques en deux versions et sa bisque de crustacées _____	/24€	스스
Filet de merlu au beurre blanc _____	/19€	스스
Suprême de poulet Gaston Gérard, sauce paprika _____	/14€	스
Tartare de bœuf au couteau, cru ou cuit & pommes frites, salade verte _____	/16€	
Entrecôte 250g, sauce au poivre vert _____	/22€	스
Burger de bœuf Bourguignon, salade, oignons rouges & sauce Bourguignonne _____	/16€	스스
Filet de bœuf aux morilles _____	/24€	스스
Magret de canard, sauce à l'orange _____	/19€	스스
Pizza végétarienne, mesclun _____	/16€	스

EN FAIRE TOUT UN FROMAGE

Chariot de fromages affinés _____	/11€
Assiette de deux fromages, noix et noisettes _____	/6€

LES DESSERTS

/// La vie est courte, prenez un dessert

Café ou thé gourmand _____	/8€
Faisselle & coulis de fruits rouges ou au miel _____	/5€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar _____	/7€ 스
Profiteroles glace vanille, chantilly et sauce chocolat _____	/9€
Mousse au chocolat _____	/7€ 스
Millefeuille aux fruits du moment _____	/9€ 스
Tarte fine aux pommes (à commander en début de repas) _____	/8€
Tarte au cassis, meringuée _____	/8€
Trio de sorbets & glaces au choix, avec ou sans chantilly _____	/7€

LE BUFFET

Buffet d'entrées + Plat du jour servi au buffet	/16€	Ou
Plat de jour servi au buffet + Café gourmand	/16€	Ou
Buffet d'entrées + Café gourmand	/16€	
Buffet d'entrées + Plat du jour servi au buffet + Café gourmand	/21€	

LES FONDUES

FONDUE BOURGUIGNONNE (Morceaux de bœuf & huile – classique !) Ou
FONDUE VIGNERONNE (Morceaux de bœuf & vin rouge aux épices !) Ou
FONDUE BRESSANNE (Morceaux de poulet & huile, jaune d'œuf, chapelure !)
 à Volonté **/// 27€ /pers**

Sauces Curry | Tartare | Bourguignonne | Cocktail | Poivre vert
 Pommes frites & salade verte

MENU ♥ BOURGOGNE

/// 29€ **/// + 2 verres de vins (12cl) Chardonnay et Pinot Noir 39€**



1*6 escargots de Bourgogne Label Rouge Ou
 Jambon persillé de Bourgogne Label Rouge, condiments & céleri Ou
 Œufs pochés à la crème d'Epoisses Berthaut, lardons et petits oignons ☰

•
 Suprême de poulet Gaston Gérard, sauce paprika ☰ Ou
 Burger de bœuf Bourguignon, salade, oignons rouges & sauce Bourguignonne ☰

•
 Assiette de deux fromages, noix et noisettes Ou
 Faisselle & coulis de fruits rouges Ou
 Tarte au cassis, meringuée ☰ Ou

MENU FERME AUX VINS **/// 39€**

Foie gras de canard mi cuit, chutney de pommes et épices ☰ Ou
 Saumon en deux façons (en gravellax et en tartare) ☰

•
 Dos de cabillaud au chorizo, sauce chorizo ☰ Ou
 Magret de canard, sauce à l'orange ☰

•
 Chariot de fromages affinés Ou
 Faisselle & coulis de fruits rouges

•
 Choix de desserts à la carte



Fait Maison.

Les plats 'Fait Maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Supplément pommes frites & salade (hors Fondues) :
 Supp 3 €.

Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

Prix en euros net TTC – service compris

PETIT MENU – 12 ANS

/// 10€

Steak haché **Ou** poisson du jour & ☰
 Pommes frites **Ou** Légumes du moment

•
 2 boules de glace, smarties et mini marshmallows
Ou Mini profiteroles