



LES ENTREES

Œuf poché en meurette, chips de lard fumé, croûtons aillés	12€	△
Tiramisu au saumon fumé et ciboulette	16€	△△
Salade gourmande (toasts de foie gras et magrets fumés)	16€	△△△
Velouté de potimarron, émulsion à la truffe	12€	△△
6 ou 12 escargots de Bourgogne Label Rouge	9€ / 14€	

LES PLATS

Magret de canard, douceur de mangue	18€	△
Ballottine de volaille farcie aux morilles, sauce au Vin Jaune	18€	△△
Filet de bœuf Rossini, jus corsé	23€	△△△
Bourguignon de joue de bœuf confite	16€	△△
Pavé de sandre au Chardonnay	17€	△△
Tataki de saumon au sésame grillé, sauce Teriyaki	17€	△△
Noix de Saint Jacques snackées, sauce au safran	23€	△△

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison selon l'arrivage du marché



LES FROMAGES

Fromage blanc faisselle (nature, sucre, coulis)	5€
Sélection de 3 fromages affinés et mesclun	7€

LES DESSERTS

Quadrilogie aux saveurs de la Bourgogne	8€	△
Croustillant façon millefeuille chocolat et crème de marron	8€	△△
Tartelette aux fruits de saison et son sorbet	8€	△△
Nougat glacé au Cointreau, coulis de fruits rouges	8€	△△
Café ou thé gourmand	8€	



*Fait Maison. Les plats 'Fait Maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Supplément pommes frites & salade (hors Fondues) : 3 € en supplément.*

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

FONDUES (À Volonté)

27€

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*)

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



MENU ♥ BOURGOGNE

29€

6 escargots de Bourgogne Label Rouge

OU

Œuf poché en meurette, chips de lard fumé, croûtons aillés 

•

Bourguignon de joue de bœuf confite 

OU

Pavé de sandre au Chardonnay 

•

Fromage blanc faisselle

OU

Quadrilogie aux saveurs de la Bourgogne 



MENU FERME AUX VINS

40€

Salade gourmande (toasts de foie gras et magrets fumés) 

OU

Tiramisu au saumon fumé et ciboulette 

•

Magret de canard, douceur de mangue 

OU

Noix de Saint Jacques snackées, sauce au safran 

•

Sélection de 2 fromages affinés et mesclun

OU

Fromage blanc faisselle & coulis de fruits rouges

•

Choix de dessert à la carte 



Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison selon l'arrivée du marché

Pour tous nos menus, 2 verres de vins (12cl) Chardonnay et Pinot Noir 10€ (en supplément.)

MENU petites canailles – 12 ans

12€

Steak haché OU poisson du jour 

&

Pommes frites OU Légumes du moment 

•

2 boules de glace et bonbons