



LES ENTREES

Salade paysanne (lardons déglacés à « la pulpeuse framboise » de la vinaigrerie artisanale de Beaune)	13€	☺
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et bouquet de mesclun	14€	☺☺
Foie gras de canard mi-cuit, en terrine, chutney de fruits & pain toasté	19€	☺☺☺
Melon à l'Italienne	12€	☺☺
Jambon persillé Label Rouge et crème de raifort au St Môret	12€	
6 ou 12 escargots de Bourgogne Label Rouge	9€ / 14€	

LES PLATS

Bœuf Bourguignon, pommes vapeur	18€	☺
Faux filet de bœuf, beurre Maître d'Hôtel & pommes frites	22€	☺☺
Tartare de bœuf, pommes frites & salade verte	20€	☺☺☺
Emincé de poulet au curry, riz pilaf et petits légumes	17€	☺☺☺
Pavé de sandre snacké, sauce pochouse, légumes du moment	18€	☺☺☺
Risotto aux fruits de mer, tuile au parmesan	19€	☺☺☺



LES FROMAGES

Fromage blanc faisselle (nature, sucre, coulis)	5€
Sélection de 2 fromages affinés et mesclun	6€

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	7€	☺
Tarte chocolat noisettes	8€	☺☺
Coupe de glace 3 boules	8€	☺☺☺
Fraises au sucre, crème chantilly	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 : 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

MENU DU JOUR

2 plats : 18 €

3 plats : 22 €



MENU ♥ BOURGOGNE

29€

6 escargots de Bourgogne Label Rouge


OU

Jambon persillé et crème de raifort au St Môret 

•

Bœuf Bourguignon et pommes vapeur 


OU

Pavé de sandre snacké, sauce pôchouse 

•

Assiette de deux fromages affinés (comté et Epoisses)

OU

Tarte chocolat noisettes 

Avec le menu, 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

