

Chers Clients,
Pour votre confort et pour limiter votre temps d'attente,
nous avons été contraints de réduire temporairement notre carte.
Veuillez nous en excuser.



LES ENTREES

Foie gras mi-cuit du sud ouest, chutney de tomates au piment d'Espelette	21€	△
Figue rôtie au chèvre et miel, salade de roquette et amandes effilées	14€	△
6 escargots de Bourgogne Label Rouge en coquille, beurre persillé	11€	△

LES PLATS

Filet de dorade snackée, beurre de citron vert et légumes de saison	21€	△
Onglet de bœuf Angus au vin rouge et échalotes confites & pommes frites	20€	△
Suprême de poulet Henri IV de Bourgogne gratiné à l'Epoisses, légumes du moment	21€	△
Crumble de légumes et amandes (plat végétarien)	17€	△



LES FROMAGES

Fromage blanc faisselle (nature, sucre, coulis)	5€
Sélection de 2 fromages affinés et mesclun	7€

LES DESSERTS

Mi-cuit chocolat, cœur coulant fruits rouges & crème glacée vanille, framboise, éclats de meringue	9€	△
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar	7€	△
Café gourmand composé de cinq douceurs	9€	



*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

FORMULE DU JOUR

Du Lundi au Vendredi – Midi et Soir

Buffet d'entrées à volonté & Plat du jour à volonté servi au buffet 19€

Plat du jour à volonté servi au buffet & Dessert du jour + café 19€

Buffet d'entrées à volonté & Dessert du jour + café 19€

Buffet d'entrées à volonté & Plat du jour à volonté servi au buffet & Dessert du jour + café 23€

FONDUES (À Volonté)

Servies exclusivement à l'intérieur du restaurant (pas en terrasse)

32€

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 ♥ FERME AUX VINS

30€

6 escargots de Bourgogne Label Rouge en coquille, beurre persillé

OU

Figue rôtie au chèvre et miel, salade de roquette et amandes effilées ☺

•

Suprême de poulet Henri IV de Bourgogne gratiné à l'Epoisses, légumes du moment ☺

OU

Filet de dorade snackée, beurre de citron vert et légumes de saison ☺

•

Assiette de deux fromages affinés (Comté et Epoisses)

OU

Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar ☺

Avec le menu, 2 verres de vins (12cl) : Chardonnay et Pinot Noir 10€ (en supplément.)

MENU petites canailles – 12 ans

13€

Steak haché OU poisson du jour ☺

&

Pommes frites OU Légumes du moment ☺

•

2 boules de glace et bonbons

