






ENTRÉES

- SALADE LYONNAISE /11.50€ 
- FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT & COMPOTEE D'OIGNONS AU CASSIS /20€ 
- CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE PARMESAN A VOLONTE & SALADE VERTE /28€
- SAUMON EN GRAVELAX, CREME D'ANETH, TOAST, CONCOMBRE AUX HERBES & MESCLUN /16€ 
- ŒUFS POCHE EN MEURETTE, PETITS OIGNONS CONFITS /13€ 
- JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE, CONDIMENTS & CELERI REMOULADE - ARTISANAL /15.50€
- 1 *6 OU 1*12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU CHABLIS /9.50€ / 18€

PLATS

- BROCHETTE DE LOTTE ET SAUMON, SAUCE CURRY DOUX ET RIZ MADRAS /23€ 
- TARTARE DE SAUMON (180G) POMMES FRITES & SALADE /21€ 
- SOUFFLE DE BROCHET AUX ECRESSISSES, SAUCE NANTUA & PALET DE POLENTA AUX PETITS POIS /25€ 
- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU (180G) POMMES FRITES & SALADE /19.50€ 
- MAGRET DE CANARD A L'ORANGE, FRUITS MENDIANTS & RIZ MADRAS /23€ 
- PASTILLA DE FILET MIGNON DE PORC A L'EPOISSES, FARCE CHAMPIGNONS, EPINARDS, COURGETTES & AUBERGINE /19€ 
- COEUR DE RUMSTEAK, SAUCE AU POIVRE VERTE & GRATIN DE MACARONI /21€ 
- PENNE A LA PROVENÇALE & BASILIC /17€ PLAT VEGETARIEN 

FROMAGES

- CHARIOT DE FROMAGES AFFINES /11€
- CERVELLE DES CANUTS /5€ 

DESSERTS

- CAFE TRES GOURMAND /8€
- CREME BRULEE AU SPECULOOS & GLACE SPECULOOS /7€ 
- FAISSELLE & COULIS DE FRUITS ROUGES /5€
- FRAISES AU SUCRE & A LA MENTHE FRAICHE, SORBET FRAISES /8.50€  CHANTILLY /1€
- CABOSSE CHOCOLAT, CŒUR CARAMEL ET NOISETTE /8.50€
- BABA AU RHUM, CHANTILLY & FRUITS CONFITS /8.50€
- SALADE DE FRUITS FRAIS 'MARCO POLO' /8.50€ 
- DESSERT DU JOUR /7€
- TRIO DE SORBETS & GLACES AU CHOIX /6.50€ CHANTILLY /1€

 Fait Maison.

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

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

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.

LE BUFFET /// Tous les jours, midi & soir

BUFFET D'ENTREES + PLAT DU JOUR SERVI AU BUFFET **Ou**

PLAT DU JOUR SERVI AU BUFFET + CAFE TRES GOURMAND **Ou**

BUFFET D'ENTREES + CAFE TRES GOURMAND **/15.90€**

BUFFET D'ENTREES + PLAT DU JOUR SERVI AU BUFFET + CAFE TRES GOURMAND **/20.90€**

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 /// 30€ /// + 2 verres de vins (10cl) Aligoté et Pinot Noir 40€

1*6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU CHABLIS **Ou**

JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE ARTISANAL, CONDIMENTS & CELERI REMOULADE **Ou**

ŒUFS POCHEs EN MEURETTE, PETITS OIGNONS CONFITS **☰**

PASTILLA DE FILET MIGNON DE PORC A L'ÉPOISSES, FARCE CHAMPIGNONS, EPINARDS, COURGETTES **☰ Ou**

SOUFFLE DE BROCHET AUX ECREVISSES, SAUCE NANTUA, PALET DE POLENTA AUX PETITS POIS **☰**

FAISSELLE & COULIS DE FRUITS ROUGES **Ou**

CREME BRULEE AU SPECULOOS & GLACE SPECULOOS **Ou ☰**

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES + **6€**

MENU FAV /// 42€

FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT & COMPOTEE D'OIGNONS AU CASSIS **☰ Ou**

SAUMON EN GRAVELAX, CREME D'ANETH, TOAST, CONCOMBRE AUX HERBES & MESCLUN **☰**

BROCHETTE DE LOTTE ET SAUMON, SAUCE CURRY DOUX ET RIZ MADRAS **☰ Ou**

MAGRET DE CANARD A L'ORANGE, FRUITS MENDIANTS & RIZ MADRAS **☰**

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES

CHOIX DE DESSERTS A LA CARTE

PETIT MENU -12 ANS /13€

BUFFET D'ENTREES

☰ STEAK HACHE Ou DOS DE COLIN & POMMES FRITES Ou RIZ BASMATI

2 BOULES DE GLACE, SMARTIES ET MINI MARSHMALLOWS