

## FAV' APERO

Planche apéritive de charcuteries /9€ par personne  
& pour trinquer > consultez la carte des vins

## ENTRÉES

Foie gras de canard mi cuit, chutney de tomates au piment d'Espelette /21€ ☺  
Ceviche de saumon à l'avocat accompagné de sa crème acidulée citron et coriandre /18€ ☺  
Salade de toasts de chèvre chaud au miel et aux amandes et poulet pané aux noisettes /15€ ☺  
Antipasti aux légumes grillés, jambon du Morvan séché & tuile au parmesan /12€  
Œufs pochés en Meurette traditionnels, petits oignons confits /13€ ☺  
Jambon persillé de Bourgogne, condiments & céleri rémoulade - Artisanal /16€  
1\*6 ou 1\*12 escargots de Bourgogne au Chablis /9.50€ / 18€

## PLATS

Dos de cabillaud à la graine de moutarde Fallot & purée à l'ancienne /22€ ☺  
Brochette de poisson et gambas au piment doux snackée, sauce curry et clafouti aux légumes /21€ ☺  
Filet de dorade grillée au citron et fenouil & tian du soleil /19€ ☺  
Tartare de bœuf au couteau, cru ou cuit & pommes frites, salade verte /19€  
Pastilla de filet mignon de porc à la Fourme d'Ambert, sauce miel et épices & fricassée de champignons /20€ ☺  
Bœuf Bourguignon et pommes vapeur /15€ ☺  
Cœur de rumsteak, sauce au poivre vert, gratin à l'époisses /21€ ☺  
Magret de canard, sauce aux baies de cassis & gratin de macaroni /23€ ☺  
Lasagne aux légumes du soleil, sauce tomate aux herbes et son pesto de roquette /17€ PLAT VEGETARIEN ☺

## FROMAGES

Chariot de fromages affinés /11€  
Cervelle des Canuts /5€ ☺

## DESSERTS

Café très gourmand /8€  
Faisselle & coulis de fruits rouges /5€  
Soufflé glacé au Marc de Bourgogne et coulis de cassis /8€ ☺  
Macaron framboise et chantilly /8.50€  
Tulipe de fruits frais et son sorbet /8€ ☺  
Riz au lait à l'ancienne, gousse de vanille & sa tuile de Carambar /8.50€ ☺  
Dessert du Jour /7€  
Trio de sorbets & glaces au choix /7€ Chantilly /1€

---

## FAV' BOUTIK

Pot de **moutarde Fallot** 110g /4.50€  
(Curry, Noix, Yuzu, Pain d'épices, Piment d'Espelette, Bière de Bourgogne, Cassis, Pinot Noir, Aligoté, Miel)  
Pot portion de **ketchup de cassis** 45g /6.50€  
Pot de **confiture de moutarde** 110g /7.50€  
Pot de **miel de fleur de moutarde** 125g /6.00€

## LE BUFFET /// TOUS LES JOURS, MIDI & SOIR

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

**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 (12cl) Chardonnay et Pinot Noir 40€

1\*6 escargots de Bourgogne au Chablis Ou  
Jambon persillé de bourgogne artisanal, Condiments & céleri rémoulade Ou  
Œufs pochés en Meurette traditionnels, petits oignons confits ☺  
•  
Dos de cabillaud à la graine de moutarde Fallot & purée à l'ancienne ☺ Ou  
Bœuf Bourguignon & pommes vapeur ☺  
•  
Faisselle & coulis de fruits rouges Ou  
Soufflé glacé au Marc de Bourgogne et coulis de cassis ☺ Ou  
Plateau de fromages affinés + 6€

## MENU FAV /// 42€

Foie gras de canard mi cuit, chutney de tomates au piment d'Espelette ☺ Ou  
Ceviche de saumon à l'avocat accompagné de sa crème acidulée citron et coriandre ☺  
•  
Magret de canard, sauce aux baies de cassis & gratin de macaroni ☺ Ou  
Brochette de poisson et gambas au piment doux snackée, sauce curry et clafouti aux légumes ☺  
•  
Plateau de fromages affinés  
•  
Choix de desserts à la carte

## PETIT MENU -12 ANS /// 13€

Buffet d'entrées

☺ Steak haché Ou Dos de colin & Pommes frites Ou Riz Basmati  
•  
2 Boules de glace, smarties et mini marshmallows

☺ 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