

Les Entrées

6 escargots de Bourgogne en persillade de chez Helix -----	13€
12 escargots de Bourgogne en persillade de chez Helix -----	18€
Tartare de bœuf Charolais (180g) taillé au couteau, pommes frites -----	21€
Carpaccio de bar aux agrumes -----	22€
Asperges blanches, œuf mollet, sauce gribiche et herbes fraîches -----	17€
Jambon persillé Bleu Blanc Cœur français de Nuits Saint Georges, pickles et condiments -----	15€



Les Plats

Dos de merlu, huile vierge de tomate et basilic frais, frites de polenta au parmesan -----	28€	☰
Rognon de veau français, vinaigre de framboise du domaine Maldant-Pauvelot, écrasé de pommes de terre à la truffe -----	27€	☰
Magret de canard entier à l'orange et romarin, carottes rôties -----	32€	☰☰
Bavette d'ailou irlandaise (+/- 200gr), sauce marchand de vin, frites -----	24€	☰☰
Poisson retour de pêche, légumes frais de saison -----	25€	☰☰
Fregola sarda façon risotto, artichauts et tomates confites / végété -----	19€	☰



Côté Fromager

Faisselle Rians au coulis de cassis -----	6€
Planchette 3 fromages de la fromagerie « Alain HESS » -----	10€

Un Peu de Douceur

Crème brûlée aux zestes de citron -----	8€	☰
Panna Cotta à l'anis de Flavigny et coulis à la liqueur de cassis -----	9€	☰
Moelleux au cœur coulant caramel, glace vanille -----	10€	☰
Les crêpes Suzette de ma grand-mère et son sorbet orange -----	12€	☰
Café liégeois, chantilly maison -----	10€	

Formule du Jour



Du Lundi au Vendredi – Midi uniquement

Plat du jour servi au buffet & Café gourmand -----	15€
Buffet d'entrées & Plat du jour servi au buffet -----	19€
Buffet d'entrées & Café gourmand -----	19€
Buffet d'entrées & Plat du jour servi au buffet & Café gourmand -----	23€



> Fait Maison. Les plats Fait Maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Supplément pommes frites OU salade : 3 €

Informations sur les allergènes à déclaration obligatoire disponible sur demande.
Prix en euros net TTC – Service compris

Les Fondues (À Volonté) 32€

Servie exclusivement à l'intérieur du restaurant
Pour les enfants -12 ans : 16 €

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 32€ sans les vins

(ou 42€ avec les vins) *

6 escargots de Bourgogne en persillade de chez Helix
OU
Jambon persillé Bleu Blanc Cœur français de Nuits Saint Georges », pickles et condiments

Demi magret de canard à l'orange et romarin, carotte rôtie 
OU

Poisson retour de pêche, légumes frais de saison 

Crème brûlée aux zestes de citron 
OU

Planchette 2 fromages de la fromagerie « Alain HESS »

* En supplément, on vous propose à 10 € :
1 verre 12cl de Chardonnay + 1 verre 12cl de Pinot Noir

Menu Signature 43€



Carpaccio de bar aux agrumes 
OU

Asperges blanches, œuf mollet, sauce gribiche et herbes fraîches 

Dos de merlu, huile vierge de tomate et basilic frais, frites de polenta au parmesan 
OU

Rognon de veau français, vinaigre de framboise, écrasé de pommes de terre à la truffe 

Panna Cotta à l'anis de Flavigny et coulis à la liqueur de cassis 
OU

Moelleux au cœur coulant caramel, glace vanille 

Menu des Enfants (- 12 ans) 13€

Steak haché & Pommes frites OU Légumes du moment
OU Fish & Chips

2 boules de glace et bonbons