

M E N U du MIDI

Lundi à vendredi



LES FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

FORMULE 2 PLATS : entrée + plat ou plat + dessert : 19,50 €

FORMULE 3 PLATS : entrée + plat + dessert : 24,90 €

LES ENTREES

Gougère de champignons

Persillé de volaille ¹

Terrine de saumon et poivrons

Velouté de potimarron

LES VIANDES & POISSONS

Boudin noir ¹, purée

Faux filet ¹, tagliatelles

Boeuf bourguignon ¹, pomme vapeur

Quenelle de brochet, riz

LES DESSERTS

Verrine de citron meringuée

Chausson aux pommes et cannelle

Poire pochée aux épices

Moelleux au chocolat

Fromage blanc ou assiette de fromage en supplément 5 €

Pour les petits gastronomes : menu à 14,50 €

Boisson au sirop

Mini burger, frites ou légumes, salade

ou

Blanc de volaille pané maison, frites ou légumes, salade

Glace ou Dessert du jour

* Origine des viandes 1 : France

LA CARTE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

LES SALADES ET PLATS FROIDS

Carpaccio de bœuf, frites, salade	17,00 €
Salade de gésiers ¹ (petite / grande)	12,00€ / 18,00 €
Salade italienne (petite / grande) (salade, mortadelle, poire, croûtons, tomate)	14,00 € / 20,00 €
Burrata, nectarine rôtie au thym, jambon des Aldudes	22,00 €
Tartare de bœuf ¹ , salade, frites	22,00 €

LES PLATS CHAUDS

Pavé de rumsteck ¹ (100 % Côte d'Or), sauce échalote	18,00 €
Burger ¹ à l'Epoisses	22,00 €
Entrecôte ¹ , sauce morilles	27,00€

LES DESSERTS

Parfait glacé fruits de la passion	8,50 €
Délice au chocolat, glace vanille	8,50 €
Crème brûlée à la vanille	8,50 €

Origine des viandes 1 : France

Tous nos prix sont avec TVA 10% et service compris.

Tous nos plats sont « faits maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes ;
Pour des informations complémentaires veuillez consulter notre équipe.



QUELQUES APÉRITIFS

Apéritif maison	8,50 €
(Crémant de Bourgogne, sirop de cerise, cerise amarena)	
Kir / Kir royal	5,50 € / 9,50 €
Crémant de Bourgogne	7,50 €
Champagne	9,50 €
Cocktail sans alcool	5,00 €
Ricard, Pastis, Pontarlier, Berger blanc	4,00 €
Martini, Campari	6,50 €
Suze	5,50 €
Porto blanc/rouge	6,00 €
Kronenbourg 1664 pression	3,90 €
Grimbergen blonde en pression	4,50 €
Heineken, Pelfort brune	5,80 €
Desperados	6,20 €

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Les Blancs

PETIT CHABLIS, domaine Brocard - 2023	7,00 €
HAUTES COTES DE NUITS, domaine Bonnardot – 2024	7,00 €
VIRE CLÉSSÉ « le Virolys », caves de Viré - 2023	8,00 €
Pouilly Fuisse, domaine Guerrin—2024	9,00 €
Monthelie , domaine Vaudoisey—2023	11,00 €
Pouilly Fumé , domaine Redde - 2023	8,00 €
VIOGNIER , domaine Latour - 2022	7,00 €
QUINCY , domaine Laporte –2023 Bio	9,00 €

Les Rouges

HAUTES COTES DE NUITS, domaine Dubis - 2024	7,00 €
GIVRY, domaine la Renarde – 2024	8,00 €
SAVIGNY LES BEAUNE, domaine Dubois - 2023	10,00 €
LADOIX vieilles vignes, domaine Cachat – Ocquidant – 2024	12,00 €
NUITS St GEORGES, domaine Dubois - 2023	14,00 €
COTE DU RHONE , château de Montredon – 2024	7,00 €
Arbois Poulsard , domaine La Pinte—2023	7,00 €
BROUILLY, domaine château Pierreux - 2022	8,00 €
PIC St LOUP, domaine les 3 châteaux - 2022	8,00 €

Les Rosés et Moelleux

MUSCAT DE RIVESALTES, le mas Amiel	6,00 €
CÔTES DE PROVENCE, caves de St Tropez	6,00 €