

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

Rillettes de 2 saumons

Gaspacho de tomate

Tourte bourguignonne ¹ , sauce vin rouge

Bruschetta de chèvre, figue fraîche et lamelles de jambon cru

LES VIANDES & POISSONS

Mignon de porc ¹, sauce fromagère

Risotto de poulet ¹ aux champignons

Faux filet ¹, beurre maître d'hôtel

Poisson du jour, ratatouille, sauce safran

LES DESSERTS

Crumble à la mirabelle

Tarte aux quetsches

Fondant chocolat sans cuisson, coulis de fruits rouges, glace vanille

Tiramisu à la poire

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 €

LES DESSERTS

Parfait glacé fruits de la passion	8,50 €
Moelleux au chocolat blanc, glace framboise	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 €