

M E N U

Soirs, week-end et jours fériés



Le restaurant vous accueille

du lundi au samedi de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 21h00

Le dimanche de 12h00 à 14h30



LA CARTE

LES ENTREES

Escargots de Bourgogne 6 /12 pièces	12.00 € / 19.00 €
Duo d'œufs meurette et Epoisses	14.00 €
Dôme de Brillat Savarin au cassis	14.00 €
Bruschetta stracciatella , jambon cru, tomate, pesto et basilic	18.00 €
Salade César	18.00 €
Terrine de Foie gras	20.00 €
Burratta, asperges vertes et jambon cru	22.00 €

LES PLATS

Risotto végétarien	15.00 €
Trio d'œufs (meurette ou Epoisses ou <i>supplément de 4 €</i> : morilles) frites	19,00 €
Tartare de bœuf ¹ , frites	20.00 €
Tartare de saumon aux agrumes , frites	22.00 €
Burger à l'Epoisses, Steak haché ¹ , compotée d'oignons, lard grillé, frites	22.00 €
Burger au porc ¹ braisé cheddar fumé, compotée d'oignons, lard grillé, frites	26.00 €
Magret de canard ¹ , sauce cassis	25.00 €
Entrecôte ¹ , (450 gr) béarnaise , frites	30.00 €
Ris de veau ¹ , panés, sauce cognac	28,00 €
Filet de Bar, sauce vin jaune	27.00 €

LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Fromage blanc de campagne	6,50 €
Assiette de fromages régionaux	9,50 €
Moelleux au caramel et sa glace chocolat blanc	9,00 €
Macaron à la fraise, coulis de framboises	9,00 €
Vacherin mojito framboise	9,00 €
Parfait glacé fruits de la passion, compotée de mangue	9,00 €
Café gourmand	11.50 €



LES MENUS

LE TERROIR 35,00 €

LES ENTREES

Duo d'œufs meurette et Epoisses
ou
Dôme de Brillat Savarin au cassis

LES VIANDES & POISSONS

Joue de porc¹, sauce moutarde
ou
Pochouse de cabillaud

LES DESSERTS

Moelleux au caramel, glace chocolat blanc
ou
Financier à la pistache

LA COLOMBIÈRE 46,00 €

LES ENTREES

Terrine de Foie gras
ou
Mille feuille de saumon, épinards et fromage frais

LES VIANDES & POISSONS

Filet de bœuf¹, sauce morilles
ou
Filet de bar, sauce vin jaune

LES DESSERTS

Parfait glacé fruits de la passion, compotée de mangue
ou
Tatin de pomme, glace caramel

Pour les petits gastronomes : menu à 14,50 €

Boisson au sirop

Mini burger maison, frites ou légumes, salade ou
Blancs de volaille panés maison, frites ou légumes, salade

Moelleux au chocolat ou glace

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

LES BLANCS

PETIT CHABLIS, domaine Brocard - 2022	7,00 €
HAUTES COTES DE NUITS, domaine Bonnardot – 2023	7,00 €
VIRE CLÉSSÉ « le Virolys », caves de Viré - 2023	8,00 €
SAINT VERAN, domaine Guerrin—2023	9,00 €
MONTAGNY 1 ^{er} Cru, domaine la renarde – 2022	11,00 €
ARBOIS Savagnin ouillé, domaine Rollet - 2022	7,00 €
VIOGNIER , domaine Latour - 2022	7,00 €
QUINCY , domaine Laporte –2022 Bio	9,00 €

LES ROUGES

HAUTES COTES DE NUITS, domaine Bonnardot - 2023	7,00 €
GIVRY, domaine la Renarde – 2022	8,00 €
SAVIGNY LES BEAUNE, domaine Dubois - 2021	10,00 €
CHOREY LES BEAUNE, domaine Cachat – Ocquidant – 2023	12,00 €
NUITS St GEORGES, domaine Dubois - 2021	14,00 €
ARBOIS Poulsard , domaine La pinte—2023	7,00 €
COTE DU RHONE , château de Montredon – 2022	7,00 €
PIC St LOUP, domaine les 3 châteaux - 2022	8,00 €
BROUILLY, domaine château Pierreux - 2022	8,00 €

LES ROSÉS ET MOELLEUX

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

QUELQUES PARTENAIRES RÉGIONAUX

[Maison Paillard](#) - Labergement Sté Marie 25160 Doubs

Nos charcuteries

[Maison Chazal](#) - Rochefort sur Néron 39100 Jura

Nos viandes de bœuf et veau

[Petites Louissette](#) - Fenay 21600 Côte d'Or

Nos volailles.

[Boucherie Puigrenier](#) - Montluçon 03100 Allier

Notre viandes Charolaises et de Taureau.

[Les Abattoires des Crets](#) - Bourg en Bresse 01100 Ain

Nos viandes porcines

[La Sansfonnaises](#) - Domois- 21600 Côte d'Or

Nos Pommes de terre

[Fromagerie Delin](#) - Gilly les Citeaux 21640 Côte d'Or

[Fromagerie l'Alpage](#) - Parcey 39100 Doubs

Nos Fromages

[La Boulagerie de l'Ovalie Maison Roger](#) - Longvic 21600 Côte d'Or

Nos Pains et viennoiseries

[La Cave du Goût du Vin](#) - Longvic 21600 Côte d'Or

Nos vins

[Blanchisserie Belle Hortense](#) - Dijon 21000 Côte d'Or

Nos nappes et serviettes