

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 €
Mille feuille de saumon, épinards et fromage frais	18.00 €
Terrine de Foie gras ¹	20.00 €

LES SALADES ET PLATS FROIDS

Carpaccio de bœuf ¹ , frites, salade	17,00 €
Salade de gésiers ¹	18,00 €
Salade italienne (salade, mortadelle, poire, croûtons, tomate)	20,00 €
Tartare de bœuf, salade, frites	22,00 €
Burrata, nectarine rôtie au thym, jambon des Aldudes	22.00 €

LES VIANDES

Trio d'œufs , frites (meurette ou Epoisses ou supplément de 4 € : morilles)	19.00 €
Burger ¹ à l'Epoisses	22,00 €
Joue de porc ¹ , sauce moutarde	22.00 €
Magret de canard ¹ , sauce cassis	25.00 €
Filet de bœuf ¹ , sauce morilles	28.00 €
Ris de veau ¹ aux morilles	30.00 €

LES POISSONS

Pochoise de cabillaud	24.00 €
Filet de Bar, sauce vin jaune	27.00 €

LES FROMAGES

Fromage blanc de campagne	6.50 €
Assiette de fromages régionaux	9.50 €

LES DESSERTS

Moelleux au caramel et sa glace vanille	9.00 €
Financier à la pistache	9.00 €
Parfait glacé fruits de la passion, compotée de mangue	9.00 €
Macaron à la fraise, coulis de framboises	9.00 €
Crème brûlée	9.00 €

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

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.



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 », domaine L Gondard - 2023	8,00 €
Pouilly Fuisse, domaine Guerrin—2024	9,00 €
Monthelie ,domaine Vaudoisey – 2023	11,00 €
Poilly 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 Dubois- 2023	7,00 €
GIVRY, domaine la Renarde – 2024	8,00 €
SAVIGNY LES BEAUNE, domaine Dubois - 2023	10,00 €
Ladoix, domaine Cachat – Ocquidant – 2024	12,00 €
NUITS St GEORGES, domaine Dubois - 2023	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 - 2023	8,00 €
BROUILLY, domaine château Pierreux - 2023	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