

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

Velouté de panais, lard grillé
Burrata et pickles de butternut
Crème brûlée aux champignons
Terrine de saumon et poivrons

LES VIANDES & POISSONS

Sauté de pintade ¹, riz
Civet de cerf ³, purée
Bavette ², sauce au poivre, frites
Poisson du jour, fondue de poireaux, sauce beurre blanc

LES DESSERTS

Duo de mousse (chocolat blanc et chocolat noir)
Tarte poire et crème de noisettes
Mont Blanc
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

LA CARTE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

LES SALADES ET PLATS FROIDS

Duo d'œufs meurette et Epoisses	14,00 €
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 €
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 €
Civet de cerf ³ , purée	24,00 €
Entrecôte ¹ , sauce morilles	27,00€
Filet de Bar, sauce vin jaune	27.00 €

LES DESSERTS

Parfait glacé fruits de la passion	9,00 €
Délice au chocolat, glace vanille	9,00 €
Crème brûlée à la vanille	9,00 €
Tarte poire et crème de noisettes	9,00 €

Origine des viandes 1 : France 2 : Irlande 3 : Union Européenne

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 €