

LA CARTE

CHARCUTERIES APERITIVES

Coppa, Italie du Nord	6€
Rosette du Morvan	6€
Epaule de porc Ibérique	8€
Planche de Charcuteries	14€

HORS D'ŒUVRES

Jambon persillé « maison » à la moutarde de Dijon	10€
Escalope de foie gras de canard poêlée, carpaccio d'ananas et pomme golden	18€

ENTREES CHAUDES

Œufs meurette au Pinot Noir de Bourgogne	12€
12 escargots de Bourgogne en coquille	14€
6 escargots de Bourgogne en coquille	7€

PLATS VEGETARIENS

Déclinaison de légumes racines, velouté de potimarron	14 €
---	------

POISSON DE MER OU D'EAU DOUCE

Poisson de ligne du marché selon arrivage « Poissonnerie La Marée »	18 €
Noix de Saint-Jacques poêlées, courge, butternut, émulsion d'agrumes	22 €

VIANDES ET VOLAILLES « AOP »

Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes de terre frites.	18€
---	-----

« AOP » Bœuf de Charolles » en cave de maturation :

T-Bœuf 1kg à partager	75€
Côte de bœuf 0,800kg à partager... ou pas !	70€
Entrecôte 0,450kg	38€
Filet de bœuf 0,250kg	35€
Faux-filet 0,220kg	25€

Volaille de Bresse « AOP » :

Suprême de poulet de Bresse à la crème	16€
Demi poulet de Bresse rôti	24€

Epaule d'agneau confite, jus réduit au Thym, légumes de saisons	22 €
---	------

FROMAGES

Vache

Fromage blanc faisselle	4€
Morbier	4€
Epoisses	4€
Comté 18 mois	4€

Chèvre

Chèvre du Charolais AOP	4€
Chèvre mi- sec AOP	4€

Brebis

Fourme d'Ambert	4€
Assiette de fromages	8€

LA TABLE DES DESSERTS

8€

CAFES & THES

Espresso	2€
Café allongé	2,60€
Cappuccino	3,90€
Irish coffee	12€
Décaféiné	2,30€
Double café	3,80€
Ethiopie	2,20€
Colombie	2,50€
Thé vert	3,50€
Thé noir	3,50€
Verveine	3,50€

DIGESTIFS

Marc de Bourgogne hors d'âge 15 ans 4cl	16€
Cognac 4cl	8€
Poire 4cl	8€
Framboise 4 cl	10€
Get 27 4cl	7€
Get 31 4cl	7€
Chartreuse verte 4cl	8€
Chartreuse jaune 4cl	8€
Chartreuse verte VEP 4cl	12€
Chartreuse jaune VEP 4cl	12€