

FORMULE L'IMPRESSIONNISTE

Plat du jour – 14€

Entrée + Plat | ou | Plat + Dessert – 17€

Entrée + Plat + Dessert – 21€

(Au déjeuner sauf dimanche)

Menu enfant - 12 €

Pour nos jeunes convives de moins de 12 ans , menu poisson ou viande, glaces et sorbets.

SPECIALITES BOURGUIGNONNES – 21 €

Jambon persillé « maison » à la moutarde à l'ancienne.

Salade aux herbes aromatiques.

~~~

Joue de Bœuf à la Bourguignonne.

Légumes bio du marché.

~~~

Poire au vin, sorbet aux cassis des Côtes de Nuits.

PARFUMSDUMOMENT – 33 €

Escalope de foie gras de canard poêlée.

Carpaccio d'ananas et pomme golden.

Ou

Noix de Saint-Jacques poêlées,
courge, butternut, émulsion d'agrumes.

~~~

Poisson de ligne du marché selon arrivage

« Poissonnerie La Marée »

*Ou*

Cocotte de poulette de Bresse à la crème et au vin  
Jaune. Gratin dauphinois.

~~~

Tarte crumble fruits rouges, sorbet cassis.

Ou

Soufflé glacé au Grand Marnier et pain d'épices.

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€

Veau « sous la mère »

Longe de veau fermier taillée dans le carré, girolles, échalotes.	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€

DESSERTS

Tiramisu aux biscuits cuillères. Crème anglaise.	8€
Tarte crumble fruits rouges, sorbet cassis	8€
Soufflé au Grand Marnier et pain d'épices	8€
Café gourmand	8€
Poire au Pinot Noir de Bourgogne, sorbet cassis des Côtes de nuits	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€