

ENTRÉES

- TARTARE DE THON, FINE RATATOUILLE NIÇOISE & TUILE AU PARMESAN /18€ ☺
- CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS, COPEAUX DE PARMESAN, MESCLUN & ROQUETTE /15€
- TARTE FINE AUX LEGUMES CROQUANTS, GUACAMOLE & GAMBAS POELES AU CURRY /18€ ☺
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX FIGUES ET PAIN D'ÉPICES & CHUTNEY DE FIGUES AU XERES /18€ ☺
- ŒUFS POCHE EN MEURETTE, PETITS OIGNONS CONFITS /12€ ☺
- JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE, CONDIMENTS & CELERI REMOULADE - ARTISANAL /14€
- 1 *6 OU 1*12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU CHABLIS /9.50€ / 18€

PLATS

- CŒUR DE THON MI-CUIT, SAUCE MISO ROUGE, CONFIT NIÇOIS AU PESTO & CHIPS DE CREVETTE /23€ ☺
- FILET DE SAINT PIERRE A LA PLANCHA, RISOTTO TOMATE ET CHORIZO & BROCHETTE DE LEGUMES /26€ ☺
- SOUFFLE DE BROCHET AUX ECRESSISSES, SAUCE NANTUA, POMMES SAFRANÉES & LIT EPINARDS FEVES /19€ ☺
- TARTARE DE SAUMON & SALADE VERTE * /21€ ☺
- TARTARE AU COUTEAU DE BŒUF CHAROLAIS & SALADE VERTE * /19€ ☺
- MAGRET DE CANARD AUX BAIES DE CASSIS & PALET DE POLENTA AUX FRUITS MENDIANTS /22€ ☺
- GRILLADINE DE PORC, TOMATE PROVENÇALE & HARICOTS VERTS, MOUTARDES FALLOT /18.50€ ☺
- FOIE DE VEAU POELE DEGLACE AU VINAIGRE DE XERES & PUREE DE POMME DE TERRE /18.50€ ☺
- CŒUR DE RUMSTEAK, SAUCE A L'ÉPOISSES & GRATIN COMTOIS /20€ ☺
- ENTRECOTE DE BŒUF GRILLÉE 450 G, BEURRE MAITRE D'HOTEL & TOMATE PROVENÇALE * /32€ ☺
- LINGUINES AUX LEGUMES DE SAISON – TOMATES & COURGETTES AU BASILIC /16€ PLAT VEGETARIEN ☺

*Plats accompagnés de pommes frites

FROMAGES

- CHARIOT DE FROMAGES AFFINES /10€
- CERVELLE DES CANUTS /5€ ☺

DESSERTS

- CAFE TRES GOURMAND /7€
- CREME BRULEE AU PAIN D'ÉPICES & GLACE PAIN D'ÉPICES /7€ ☺
- LA FRAISE DANS TOUTES SES DECLINAISONS /9€
- FAISSELLE & COULIS DE FRUITS ROUGES /5€
- NOUGAT GLACE, COULIS DE FRUITS ROUGES /8.50€
- BABA AU RHUM, CHANTILLY & FRUITS CONFITS /8.50€
- PÂTISSERIE DU JOUR /6.50€
- TRIO DE SORBETS & GLACES AU CHOIX /6.50€ CHANTILLY /1€

☺ Fait Maison.

Supplément pommes frites & salade (hors Fondues) : Supp 3 €.

Les plats 'Fait Maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

Prix en euros net TTC – service compris.

LE BUFFET /// Tous les jours, midi & soir

BUFFET D'ENTREES + PLAT DU JOUR Ou

PLAT DU JOUR + CAFE TRES GOURMAND Ou

BUFFET D'ENTREES + CAFE TRES GOURMAND /15.90€

BUFFET D'ENTREES + PLAT DU JOUR + CAFE TRES GOURMAND /20.90€

FONDUE BOURGUIGNONNE (Morceaux de bœuf & huile – classique !) Ou

FONDUE VIGNERONNE (Morceaux de bœuf & vin rouge aux épices !) Ou

FONDUE BRESSANNE (Morceaux de poulet & huile, jaune d'œuf, chapelure !)

à Volonté /// 27€ /pers

SAUCES CURRY | TARTARE | BOURGUIGNONNE | COCKTAIL | POIVRE VERT

POMMES FRITES & SALADE VERTE

MENU ♥ BOURGOGNE /// 29€ /// + 2 verres de vins (10cl) Aligoté et Pinot Noir 38€

1*6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU CHABLIS Ou

JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE ARTISANAL, CONDIMENTS & CELERI REMOULADE Ou

ŒUFS POCHEs EN MEURETTE, PETITS OIGNONS CONFITS ☺

•
CŒUR DE RUMSTEAK, SAUCE A L'ÉPOISSES & GRATIN COMTOIS ☺ Ou

SOUFFLE DE BROCHET AUX ECREVISSES, SAUCE NANTUA, POMMES SAFRANEES & LIT EPINARDS FEVES ☺

•
FAISSELLE & COULIS DE FRUITS ROUGES Ou

CREME BRULEE AU PAIN D'ÉPICES & GLACE PAIN D'ÉPICES ☺ Ou

PLATEAU DE FROMAGES AFFINES + 5€

MENU FAV /// 40€

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AUX FIGUES ET PAIN D'ÉPICES & CHUTNEY DE FIGUES AU XERES ☺ Ou

TARTE FINE AUX LEGUMES CROQUANTS, GUACAMOLE & GAMBAS POELES AU CURRY ☺

•
MAGRET DE CANARD AUX BAIES DE CASSIS & PALET DE POLENTA AUX FRUITS MENDIANTS ☺ Ou

FILET DE SAINT PIERRE A LA PLANCHA, RISOTTO TOMATE ET CHORIZO & BROCHETTE DE LEGUMES ☺

•
PLATEAU DE FROMAGES AFFINES Ou CERVELLE DE CANUTS

•
CHOIX DE DESSERTS A LA CARTE

PETIT MENU -12 ANS /13€

BUFFET D'ENTREES

•
STEAK HACHE Ou DOS DE COLIN & POMMES FRITES Ou RIZ BASMATI

•
2 BOULES DE GLACE, SMARTIES ET MINI MARSHMALLOWS