



*Le Chef, Sylvain Brugnot*

*Vous propose ....*



*Les Entrées*

Ceufs en meurette au pinot noir de Bourgogne ou à l'Epoisses Berthaut		10.90
Jambon persillé de Bourgogne à l'Aligoté, céleri rémoulade et condiments		10.90
Escargots de Bourgogne en coquilles (Belle Grosseur)	X6	9.50
	X12	16.50
Carpaccio de saumon d'Ecosse mariné (huile d'olive, jus de citron et copeaux de parmesan)		9.50
Salade gourmande	<b>Entrée</b>	7.00
Jambon de pays, billes de mozzarella, tomates séchées	<b>Plat</b>	9.50
Harengs fumés sur pommes de terre tièdes et baies roses		7.00



Les plats de la carte sont « faits maison »  
Ils sont élaborés sur place à base de produits brut

Prix en Euros TTC

Nous sommes à votre écoute pour adapter nos plats aux personnes allergiques  
Ou pour toute proposition de plat végétarien.

*Les plats*

Côté Bourgogne

Noix de joue de bœuf à la bourguignonne	16.50
Gnocchis	
Tartare de bœuf Charolais haché au couteau façon Alfredo (180 gr)	15.90
Jus de citron, parmesan, huile d'olive	
Fondue vigneronne au filet de bœuf Charolais (min 2 pers.) 200 gr par pers.	23.50 /Pers
Sauce bourguignonne, tartare et curry, frites soufflées	
Beaun'Burger, salade	17.50
Rumsteck Charolais 180 gr, mayonnaise au cassis, moutarde Fallot, Epoisses Bertaut, pain d'épices, pommes paillason, oignons et tomates	

*Les plats*

Filet de bœuf Charolais sauce morilles +/- 180 gr	25.00
Galette de pommes de terre	
Risotto à l'encre de seiche, saumon d'Écosse et seiches	14.50
Brochette mixed grill bœuf et volaille	12.00
Frites soufflées, sauce béarnaise	
Demi magret de canard poêlé	13.50
Ratatouille	

Les plats servis en direct nécessitent 15 à 20 min de préparation

*Les fromages*

Assiette de fromages de la région	8.50
Fromage blanc à votre goût	6.00

*Les desserts*

7.00

Crème brûlée au pain d'épices

Pavlova (meringue, mousse de mascarpone, sorbet fraise)

Brownie chocolat noisettes et crème anglaise

Parfait glacé au pain d'épices et marc de bourgogne

Crèmes glacées et sorbets artisanaux (3 boules)

Crèmes glacées : vanille bourbon, chocolat, pain épices

Sorbets : fraise, citron, cassis

*Le Grand Menu Bourgogne*

34.00 – sans fromage

39.00 – avec fromage

Six escargots de Bourgogne en coquilles (belle grosseur)

Ou

Œufs en meurette au pinot noir ou à l'Epoisses Berthaut

Ou

Jambon persillé de Bourgogne à l'Aligoté, céleri rémoulade

\*\*\*

Noix de joue de bœuf à la bourguignonne et gnocchis

Ou

Filet de bœuf Charolais (170 gr) sauce Epoisses Berthaut, galette de pommes de terre

\*\*\*

Assiette de fromages de la région

\*\*\*

Dessert au choix à la carte

*Le Menu Enfant 9.00*

(Jusqu'à 12 ans)

Plat au choix à la carte en portion adaptée

\*\*\*

Dessert au choix à la carte en portion adaptée

\*\*\*

Boisson au choix