

Les Entrées

Œufs 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
Saumon d'Ecosse en gravlax et sa crème d'aneth		9.50
Salade franc-comtoise (salade verte, dés de comté, saucisse de Morteau)	Entrée	7.00
	Plat	9.50
Potage de légumes de saison, croûtons, emmental		7.00
Œufs Bénédicte tradition (œufs pochés nappés d'une sauce hollandaise)		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

Fondue vigneronne au filet de bœuf Charolais (min 2 pers.) 200 gr par pers.

23,50 /Pers

Sauce bourguignonne, tartare et curry, frites soufflées

Beaune 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

Suprême de pintade fermier français +/- 180 gr, jus réduit 11.00

Embeurrée de chou vert

Médallions de filet mignon de porc en pastilla +/- 180gr, jus au romarin 11.00

Petits légumes

Dos de cabillaud poché +/- 170gr, sauce poivrons doux, 14.50

Polenta au chorizo

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 cassis

Succès au chocolat

Parfait glacé au pain d'épices et marc de Bourgogne

Tiramisu au café

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

*Un supplément de 5€ s'applique pour les plats suivants

Filet de bœuf, Beaufort burger et fondue