

# Dr. Wine

BAR · RESTAURANT · BOUTIQUE · CLUB

## MENUS DÉJEUNER

**Formule Déjeuner : choix de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts qui changent tous les jours en fonction du marché**

Plat du jour + Café et sa Gourmandise	12.50€
Entrée du jour + Plat du jour	15.90€
Plat du jour + Dessert du Jour	15.90€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du Jour	19.90€

**Menu Bourguignon** 23.00€

Jambon Persillé **ou** 6 Escargots de Bourgogne en Coquille  
Bœuf Bourguignon, Écrasé de Pommes de Terre  
Coupe Dijonnaise au Cassis et Pain d'Épices

**Menu Enfants** 10.90€

Blanc de volaille **ou** Steak haché  
Purée maison **ou** Tagliatelles fraîches  
Glace (2 boules) ou Fromage blanc  
Sirop à l'eau

**Nous travaillons avec des produits bruts et frais que notre chef et son équipe transforment et cuisinent avec passion.**

## EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

		75cl
NM	CRÉMANT DE BOURGOGNE, Domaine Huber-Verdereau	36€
NM	CHAMPAGNE CHEURLIN-NOËLLAT, Carte d'Or, Brut	45€
2014	BOURGOGNE ALIGOTÉ, Domaine Bzikot Père & Fils	31€
2014	MUSCADET SEVRE ET MAINE « Cuvée Prestige », Domaine de la Bretonnière	26€
2014	CHABLIS, Domaine Picq	36€
2014	PERNAND-VERGELESSES, Domaine Baptiste Guyot	40€
2013	MEURSAULT « Vieilles Vignes », Domaine Vincent Girardin	72€
2015	BOURGOGNE ROUGE « Cuvée de nobles souches », Domaine Collotte	28€
2013	BOURGOGNE « Pinot Noir », Domaine Kohut	25€
2015	CROZES-HERMITAGE « Laurent Combier », Domaine Combier	38€
2013	LADOIX « Les Chaillots », Domaine Maillard Père & Fils	42€
2013	GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Denis Berthaut	61€

# Dr. Wine

BAR · RESTAURANT · BOUTIQUE · CLUB

## LUNCH MENUS

### **Choice of 3 starters, 3 main-courses and 3 desserts changes every days depend of the market**

Choice of a daily main course + Coffee with Mignardise	12.50€
Starter of the day + main course of the day	15.90€
Main course of the day + dessert of the day	15.90€
Starter of the day + main course of the day + dessert of the day	19.90€

### **Burgundy Menu**

22.00€

Parsley Ham **or** Burgundy snails in garlic and parsley butter (6 pieces)  
Beef Bourguignon, Crushed potatoes  
Blackcurrant and Ginger bread Tiramisu

### **Kids' Menu**

10.90€

Chicken breast **or** steak haché  
Crushed potatoes **or** fresh tagliatelle  
Ice-cream (2 scoops) **or** country cheese  
Syrup with water

## EXTRACT OF OUR WINE LIST

		<b>75cl</b>
NM	CRÉMANT DE BOURGOGNE, Domaine Huber-Verdereau	36€
NM	CHAMPAGNE CHEURLIN-NOËLLAT, Carte d'Or, Brut	45€
2014	BOURGOGNE ALIGOTÉ, Domaine Bzikot Père & Fils	31€
2014	MUSCADET SEVRE ET MAINE « Cuvée Prestige », Domaine de la Bretonnière	26€
2014	CHABLIS, Domaine Picq	36€
2014	PERNAND-VERGELESSES, Domaine Baptiste Guyot	40€
2013	MEURSAULT « Vieilles Vignes », Domaine Vincent Girardin	72€
2015	BOURGOGNE ROUGE « Cuvée de nobles souches », Domaine Collotte	28€
2013	BOURGOGNE « Pinot Noir », Domaine Kohut	25€
2015	CROZES-HERMITAGE « Laurent Combier », Domaine Combier	38€
2013	LADOIX « Les Chaillots », Domaine Maillard Père & Fils	42€
2013	GEVREY-CHAMBERTIN, Domaine Denis Berthaut	61€