

Dr. Wine

BAR · RESTAURANT · BOUTIQUE · CLUB

NOS PETITES ASSIETTES POUR LE SOIR

Froides

Jambon Persillé de Bourgogne	5.00
Gaspacho de Tomates, Glace Moutarde	5.50
Carpaccio de Saumon, vinaigrette d'Agrumes aux Baies Rouges	7.50
Tartines de Chèvre aux Poires	5.50
Verrine de Caviar d'Aubergine, Ricotta et chips de Coppa	5.50
Tartare de Bœuf, Copeaux de Parmesan et Salade verte	7.50

Chaudes

Les Escargots de Bourgogne en Coquille	6 pièces	7.00
Risotto du Moment		6.50
Œuf poché aux morilles et champignons de Paris, écrasé de Pomme de Terre		8.50
Wok de Gambas aux Nouilles sautées et son Bouillon à la Citronnelle		7.50
Pêche du moment, voir sur l'ardoise		7.50
Mini-Burger au Foie Gras et à la Compotée d'Oignons Doux, Salade Verte		8.50
Quasi de Veau en papillote de lard, jus à la sauge,		8.50
Bœuf Bourguignon en Cocotte		7.50
Magret de Canard au Poivre de Cassis, Polenta au fromage et tomate Provençale		8.50

Sucrées

Pana Cotta à la Lavande et Compotée d'Abricots	5.50
Parfait Glacé au cassis	5.50
Fondant au Chocolat, Crème Anglaise	5.50
Crumble Pomme-Cannelle, Glace Vanille	5.50
Cheese-cake au Citron Vert	5.50
Dessert du Jour	5.50
Café ou Thé Gourmand (2 desserts +1 café ou 1 thé)	11.00

Formules sélectionnées par le sommelier :

Accord Vin Blanc: 3 petites assiettes du moment issues de l'ardoise	16.50
Accord Vin Rouge: 3 petites assiettes du moment issues de l'ardoise	16.50

Les Planches à toute heure

La Bourguignonne	14.00
Jambon persillé, crème moutarde, jambon de Pays, Epoisses, pain d'épices, pâte de cassis	
L'Ibérique	16.00
Jambon Ibérique, cecina de bœuf, manchengo, pequillos, pan con tomate, pâte de coings	
La Boîte de Sardine	10.00
Sardines « Les Délectables », 115 gr, Toasts, Crème au Citron, Beurre de Baratte.	
La Buratta, 200 gr.	13.00
A l'Huile d'Olive et toasts de Pain grillé.	
La Buratta 200 gr et son Carpaccio de tomate.	15.50
La Campagnarde	
Assortiment charcuteries ou fromages ou mixte	Petite 10.00 - Grande 16.00

Dr. Wine

BAR · RESTAURANT · BOUTIQUE · CLUB

EVENING PLATES

Cold

Burgundy parsley ham	5.00
Tomatoes Gaspacho, Mustard Ice Cream	5.50
Salmon Carpaccio, citrus fruit vinaigrette	7.50
Toasts of Goat Cheese with Pear	5.50
Eggplant Caviar, Ricotta, Coppa Chips	5.50
Beef Tartar, Parmesan Chips and Salad	7.50

Warm

Burgundy snails in garlic and parsley butter	6 pieces	7.00
Risotto of the day		6.50
Poached egg, Morels and mushroom sauce, Mashed potatoes		8.50
Prawn wok, Noodles sauted, Lemon grass sauce		7.50
Daily fish, from the Blackboard		7.50
Mini-Burger with Foie Gras and Onion compote, Green salad		8.50
Roasted Rump of Veal, lard and sage juice, Sweet Potato		8.50
Beef Bourguignon (Traditional beef stew with red wine sauce, onions, mushrooms and bacon)		7.50
Duck breast with Peper Blackcurrant, Provencal tomato, and polenta		8.50

Sweet

Lavender Pana Cotta, Apricot Marmelade	5.50
Blackcurrant Parfait Ice Cream	5.50
Half-baked Chocolate Cake	5.50
Apple and Cinnamon Crumble with vanilla ice cream	5.50
Lime Chesse Cake	5.50
Daily Dessert	5.50
Café or Thé Gourmand (choice of 2 desserts +1 coffee or 1 tea)	11.00

Sommelier's choice:

White therapy: daily selection of 3 plates from the blackboard 16.50

Red therapy: daily selection of 3 plates from the blackboard 16.50

Planchas (all day)

Burgundy	14.00
Burgundy Parsley ham, mustard cream, Morvan ham, Epaisse, gingerbread	
España	16.00
Spanish ham, beef cecina, manchengo, pequillos, pan con tomate	
La Boite de Sardinas	10.00
Sardinas Les Délectables, 115 gr, Toasts, Lemon Cream, Butter.	
La Buratta, 200 gr.	13.00
With olive oil and grilled bread.	
La Buratta 200 gr and tomatoes carpaccio.	15.50
Country Assorted charcuterie or cheese or mixed	Small 10.00 - Large 16.00