

Dr. Wine

BAR · RESTAURANT · BOUTIQUE · CLUB

NOS PETITES ASSIETTES POUR LE SOIR

Froides

Œuf poché et Lapin en Transparence, Légumes Fondants	7.00
Tartines à l'Epoisses et Jambon Cru	5.50
Saumon Confit Vinaigrette aux Agrumes, Tagliatelles de Concombre	8.00
Tartines de Chèvre et Poires	5.50
Tartare de Bœuf Charolais	7.50
Foie Gras Maison, Chutney Pommes Cassis et Pain Croustillant	9.50

Chaudes

Les Escargots de Bourgogne en Coquille	6 pièces	7.00
Velouté de Petits Pois aux Pointes d'Asperges		5.50
Risotto du Moment		6.50
Œuf poché en Meurette, Croûtons à l'Ail		6.00
Lasagne de Tomate, Ricotta, Epinard et Basilic		6.50
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 de Bœuf au Foie Gras et à la Compotée d'Oignons Doux, Salade		8.50
Mignon de Porc comme un Wellington		8.00
Bœuf Bourguignon en Cocotte		7.50
Magret de Canard Rôti au Miel, Ecrasé de Pomme de Terre et Petits Légumes		8.50

Sucrées

Poire Poché au Thym Citron	6.00
Croquant Chocolat/Cacahuètes	6.00
Fondant au Chocolat, Crème Anglaise	6.00
Crumble Pommes Ananas Arlequin	6.00
Tiramisu Café/Spéculoos	6.00
Dessert du Jour	6.00
Café ou Thé TRES Gourmand (2 desserts +1 café ou 1 thé)	12.00

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 15.00

Jambon persillé, crème moutarde, jambon de Pays, Epoisses, pain d'épices, pâte de cassis

L'Ibérique 17.50

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 Terrine du Docteur

Terrine du moment, cornichons, moutarde et toasts

Petite 9.00

Grande 15.00

La Campagnarde

Assortiment charcuteries **ou** fromages **ou** mixte

Petite 11.00

Grande 17.50

Dr. Wine

BAR · RESTAURANT · BOUTIQUE · CLUB

EVENING PLATES

Cold

Poached egg and Rabbit Verrine in jelly and vegetables	7.00
Toasts of Epoisses Burgundy cheese and country Ham	5.50
Toasts of Goat Cheese with Figs compote and fruits	5.50
Raw Salmon Marinated, Citrus Vinaigrette with cucumber	8.00
Traditional Charolais Beef Tartare	7.50
Home-Made Duck Foie Gras Terrine, Apple and Blackcurrant jam, Toast	9.50

Warm

Burgundy snails in Garlic and Parsley butter	6 pieces	7.00
Peas and Asparagus Veloute		5.50
Risotto of the day		6.50
Meurette Poached egg, (red wine sauce, onions, mushrooms and bacon)		6.00
Lasagna, Tomato, Ricotta, Spinach and Basil		6.50
Prawn wok, Noodles sauted, Lemon grass sauce		7.50
Daily fish, from the Blackboard		7.50
Beef Mini-Burger with Foie Gras and Onion compote, Green Salad		8.50
Pork Mignon, like Wellington (mushroom and pastry)		8.00
Beef Bourguignon (Traditional beef stew with red wine sauce, onions, mushrooms and bacon)		7.50
Duck breast roasted with honey, Mashed potatoes and Vegetables		8.50

Sweet

Poached Pear with Thyme and Lemon	6.00
Crispy Chocolate and Peanut	6.00
Half-baked Chocolate Cake	6.00
Apple and Pineapple Crumble with Arlequin Candies	6.00
Coffee and Speculoos Tiramisu	6.00
Daily Dessert	6.00
Coffee or Tea SO Gourmand (choice of 2 desserts +1 coffee or 1 tea)	12.00

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	15.00	
Burgundy Parsley ham, mustard cream, Morvan ham, Epoisse, gingerbread.		
España	17.50	
Spanish ham, beef cecina, manchengo, pequillos, pan con tomate.		
La Boite de Sardinas	10.00	
Sardinas Les Délectables, 115 gr, Toasts, Lemon Cream, Butter.		
The Doctor Terrine	Small 9.00	Large 15.00
Daily terrine, with toast, mustard and gherkin.		
Country Assorted charcuterie or cheese or mixed.	Small 11.00	Large 17.50