

## **NOS PETITES ASSIETTES POUR LE SOIR**

*Les assiettes sont de petites tailles afin d'en goûter et d'en associer plusieurs d'une façon conviviale avec nos vins*

### **Sélection Froide...**

	<b>Prix</b>
Maki de Saumon et Avocat, Salade de Choux au Miel et Sésame	7.50
Tartelette Sablée au Parmesan, Tian de Légumes et Mousse de Poivrons Rouges	6.50
Tartines de Chèvre et Duo de Poires	5.50
Tartines à l'Epoisses et Jambon Cru	5.50
Bruschetta Tomates Concassées, Olives Noires, Fromage Frais, Copeaux de Légumes	6.50
Gravelax de Saumon, Vinaigrette Granny Smith et Tagliatelles de Concombre	8.00
Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney Pommes Rhubarbes et Brioche Maison	9.50
Tartare de Bœuf Au Couteau, Graines de Moutarde, Pickles et Houmous	8.00

### **Quelque Chose de Chaud...**

Les Escargots de Bourgogne en Coquille	6 pièces	7.50
Œuf poché, Crème d'Epoisses et Ecrasé de Pommes de Terre		7.50
Risotto du Moment		6.50
Wok de Gambas Snackées, Nouilles et Légumes Sautés		9.00
Pêche du Moment, voir sur l'ardoise		7.50
Mini-Burger de Saumon, Etuvée de Poireaux et Crème d'Aneth, Salade Verte		8.00
Gnocchi de Pommes de Terre, Réduction de Tomates, Basilic et Parmesan		6.50
Magret de Canard Rôti, Jus au Cassis et Polenta Crémeuse		9.00
Bœuf Bourguignon en Cocotte, Tagliatelles Fraîches		8.00
Carré de Cochon de Montagne Fondant, Jus à la Bière Brune de Vézelay et Pommes Paillassons		7.50

### **...Et de Sucré**

Crumble Aux Pommes et Poires Réglissées	6.00
« Comme Un Snickers » Croquant Chocolat/Cacahuètes	6.00
Profiterole à la Vanille, Sauce Chocolat	6.00
Cheese Cake Citron Vert et Fèves de Tonka	6.00
Pavlova aux Fruits Rouges, Chantilly vanille	6.00
Dessert du Jour, voir sur l'ardoise	6.00
Glace ou Sorbet, 2 Boules au choix (Citron, Cassis, Fraise, Framboise, Vanille, Chocolat, Café, Caramel au Beurre Salé)	6.00
Café ou Thé TRES Gourmand (2 Desserts au choix +1 café ou 1 thé)	12.50

### **Les formules du soir sélectionnées par les sommeliers :**

3 petites assiettes salées du jour issues de l'ardoise, en accord avec le vin blanc <b>ou</b> le vin rouge	17.50 (Vin non compris)
---	----------------------------

---

### **Planches à Partager pour l'Apéritif**

<b>La Bourguignonne</b>	15.00
Jambon Persillé, Chantilly Moutarde, Jambon de Pays, Epoisses, Pain d'Epices, Pâte de Cassis	
<b>L'Ibérique</b>	17.50
Jambon Ibérique, Cecina de Bœuf, Manchego, Pequillos, Pan con Tomate, Pâte de Coings	
<b>La Boîte de Sardine</b>	10.00
Sardines « Les Délectables » 115 gr, Toasts, Crème au Citron, Beurre	
<b>La Terrine du Docteur</b>	
Terrine du Moment, Cornichons, Moutarde et Toasts	Petite 9.00      Grande 15.00
<b>La Campagnarde</b>	
Assortiment Charcuteries <b>ou</b> Fromages <b>ou</b> Mixte	Petite 11.00      Grande 17.50

## OUR EVENING SMALL DISHES

*The plates are small in size to taste and combine several in a friendly way with our wines*

### **Cold Selection...**

	<b>Prices</b>
Salmon and Avocado Maki, Honey and Sesame Cabbage Salad	7.50
Parmesan Tartlet, Tian of Vegetables, Red Pepper Mousse	6.50
Goat Cheese Toasts with Two Combinations of Pear	5.50
Burgundy Epoisses Cheese Toasts and Country Ham	5.50
Bruschetta with Crushed Tomatoes, Black Olives, Fresh Cheese and Veggie Chips	6.50
Salmon Gravelax, Granny Smith Vinaigrette, Cucumber Tagliatelle	8.00
Duck Foie Gras Terrine, Apple and Rhubarb Chutney, Home-Made Brioche	9.50
Cut Knife Beef Tartare, Mustard Seeds, Pickles and Hummus	8.00

### **Something Hot...**

Burgundy Snails in Garlic and Parsley Butter	6 pieces	7.50
Poached Egg, Burgundy Epoisses Cheese Cream and Crushed Potatoes		7.50
Risotto of the Day, from the Blackboard		6.50
Prawns Snacked Wok, Fried Noodles and Vegetables		9.00
Daily fish, from the Blackboard		7.50
Mini Salmon Burger with Stewed Leek and Dill Cream, Green Salad		8.00
Potato Gnocchi, Reduction of Tomatoes, Basil and Parmesan		6.50
Roasted Duck Breast, Blackcurrant Sauce and Creamy Polenta		9.00
Beef Bourguignon, Fresh Tagliatelle		
(Traditional Beef Stew with Red Wine Sauce, Onions, Mushrooms and Bacon)		8.00
Tender Rack of Mountain Pork, Brown Burgundy Beer Juice, Fried Potatoes Pancake		7.50

### **...And Sweet**

Crumble with Apple, Pears and Licorice	6.00	
"Snickers" Style Crispy Chocolate and Peanut Crunch	6.00	
Profiterole with Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce	6.00	
Tonka and Lime Cheese Cake	6.00	
Pavlova with Red Fruits, Chantilly Vanilla	6.00	
Dessert of the day, from the Blackboard	6.00	
Sorbet or Ice Cream, 2 scoops (Sorbetes: Lemon, Blackcurrant, Raspberry and Strawberry		
Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted Butter Caramel)	6.00	
Gourmet Coffee or Tea (choice of 2 desserts +1 coffee or 1 tea)	12.00	

### **Sommelier's choice formulas:**

3 small salted plates of the day resulting from the blackboard	17.50	
Paired with white wines <b>or</b> red wines		(Wine not included)

---

### **Aperitif Plates to Share**

<b>Burgundy</b>	15.00	
Burgundy Parsley Ham, Mustard Cream, Morvan Ham, Epoisses Cheese, Gingerbread and Blackcurrant		
<b>Spain</b>	17.50	
Spanish Ham, Beef Cecina, Manchengo Cheese, Pequillo Peppers, Tomato Bread		
<b>La Boite de Sardinas</b>	10.00	
Sardinas « Les Délectables » 115 gr, Toasts, Lemon Cream, Butter		
<b>Doctor Terrine</b>	Small 9.00	Large 15.00
Daily Terrine with Toast, Mustard and Gherkins		
<b>Country Platter:</b> Assorted Charcuteries <b>or</b> Cheeses <b>or</b> Mixed	Small 11.00	Large 17.50