

## 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>
Gaspacho de Tomates Green Zebra, Toast de Fromage Frais à l'Huile d'Olive	6.50
Tartines de Chèvre aux Fruits du Verger	6.50
Tartines de Saint-Marcellin et Jambon Cru	6.00
Bruschetta Tomates Concassées, Olives Noires, Fromage Frais, Copeaux de Légumes	6.50
Saumon Gravelax, Vinaigrette Gingembre et Framboise, Coleslaw au Citron Vert	8.00
Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney Pommes Poires et Brioche Maison	9.50
Tartare de Bœuf au Couteau, Pesto, Parmesan, Pétales de Tomates et Mesclun	8.00
Ceviche de Dorade, Vierge Granny Smith et Agrumes, Tagliatelles de Concombre	7.50

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

Les Escargots de Bourgogne en Coquille (6 pièces)	7.50
Œuf poché, Bohémienne de Légumes Provençaux et Mousse de Poivrons Rouges	7.50
Risotto du Moment, voir sur l'ardoise	6.50
Wok de Gambas Snackées, Nouilles et Légumes Sautés	9.00
Pêche du Moment, voir sur l'ardoise	7.50
Mini Burger du Dr.Wine, Graines de Moutarde, Epoisses et Compotée d'Oignons Doux	7.50
Cannelloni Farcie Ricotta et Herbes Fraîches, Coulis de Tomates au Basilic	6.50
Magret de Canard Rôti, Jus au Cassis et Polenta Crémeuse	9.00
Poitrine de Porc Laquée au Miel, Ketchup Maison et Pomme Paillason	7.50
Bœuf Bourguignon en Cocotte, Tagliatelles Fraîches	8.00

### **...Et de Sucré**

Tarte Tatin Revisitée aux Abricots et à la Verveine	6.00
« Comme Un Snickers » Croquant Chocolat/Cacahuètes	6.00
Tiramisu Dijonnais au Cassis et Pain d' Epices	6.00
Verrine de Pêche Melba et Sorbet Fraise	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

### **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 Burratta</b> , Huile d'Olive, Balsamique et Pain Grillé	13.90
<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

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

## 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>
Green Zebra Tomato Gazpacho, Fresh Cheese Toast with Olive Oil	6.50
Goat Cheese Toasts with Combinations of Orchard Fruits	6.50
Saint-Marcelin Cheese Toasts and Country Ham	6.00
Bruschetta with Crushed Tomatoes, Black Olives, Fresh Cheese and Veggie Chips	6.50
Salmon Gravelax, Ginger and Raspberry Vinaigrette, Lime Coleslaw	8.00
Duck Foie Gras Terrine, Apple and Pear Chutney, Home-Made Brioche	9.50
Italian Cut Knife Beef Tartare, Pesto, Parmesan, Tomato Petals and Salad	8.00
Bream Ceviche, Virgin Sauce Granny Smith and Citrus, Cucumber Tagliatelle	7.50

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

Burgundy Snails in Garlic and Parsley Butter (6 pieces)	7.50
Poached Egg, Bohemian Provencal Vegetables and Red Pepper Mousse	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 Burgundy Beef Burger, Mustard Grain, Epoisses Cheese and Onion Jam	8.00
Cannelloni Stuffed with Ricotta and Fresh Herbs, Tomato and Basil Sauce	6.50
Roasted Duck Breast, Blackcurrant Sauce and Creamy Polenta	9.00
Honey-Glazed Pork Belly, Home-Made Ketchup and Fried Potatoes Pancake	7.50
Beef Bourguignon, Fresh Tagliatelle (Traditional Beef Stew with Red Wine Sauce, Onions, Mushrooms and Bacon)	8.00

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

Revisited Apricot and Verbena Tarte Tatin	6.00
"Snickers" Style Crispy Chocolate and Peanut Crunch	6.00
Dijon Tiramisu with Black Currant and Gingerbread	6.00
Melba Peach Verrine and Strawberry Sorbet	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

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

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

---

### **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>Buratta</b> , Olive oil Balsamique and Toasts	13.90
<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

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS

NET PRICES AND SERVICE INCLUDE