

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...

	Prix
Velouté de Panais au Praliné Noisette, Crumble aux Herbes	6.50
Tartines de Chèvre et Duo de Poires	6.50
Tartines d'Epoisses et Jambon Cru	7.00
Bruschetta de Légumes Grillés et Caviar d'Aubergines	6.50
Saumon Gravelax Pané au Sésame, Vinaigrette Passion et Coleslaw au Citron Vert	8.00
Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney Pomme Butternut et Brioche Maison	9.50
Tartare de Bœuf au Couteau, Graines de Moutarde, Mousse Balsamique	8.00
Maquereaux Marinés au Curcuma, Déclinaison de Betteraves	7.50

Quelque Chose de Chaud...

Les Escargots de Bourgogne en Coquille (6 pièces)	7.50
Œuf poché en Meurette au Vin Blanc, Chips de Lard	7.50
Wok de Gambas Snackées, Bouillon, 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
Raviole de Fromage Frais au Basilic et Persil, Coulis de Tomates	7.00
Risotto Crémeux au Savagnin et aux Champignons de Saison	7.50
Croustillant de Cuisses de Canard Confites aux Epices, Mousseline de Carottes	8.00
Noix de Veau Rôtie, Jus Réduit au Foin et Gratin Dauphinois	8.00
Bœuf Bourguignon en Cocotte, Tagliatelles Fraîches	8.00

...Et de Sucré

Sablé Breton à la Fleur de Sel, Tatin de Poires	6.00
« Comme Un Snickers » Croquant Chocolat/Cacahuètes	6.00
Tiramisu Choco-Noisettes	6.00
Baba aux Fruits Exotiques et Mousse Noix de Coco	6.00
Crumble Pommes, Ananas & Arlequins	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 ou le vin rouge	17.50 (Vin non compris)
---	----------------------------

Planches à Partager pour l'Apéritif

La Bourguignonne	15.00
Jambon Persillé, Chantilly Moutarde, Jambon de Pays, Epoisses, Pain d'Epices, Pâte de Cassis	
L'Ibérique	17.50
Jambon Ibérique, Cecina de Bœuf, Manchego, Pequillos, Pan con Tomate, Pâte de Coings	
La Boite de Sardine	10.00
Sardines « Les Délectables » 115 gr, Toasts, Crème au Citron, Beurre	
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

OUR EVENING SMALL DISHES

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

Cold Selection...

	Prices
Parsnips and Hazelnuts Soup, Herbs Crumble	6.50
Goat Cheese Toasts with Combinations of Pear	6.50
Epoisses Burgundy Cheese Toasts and Country Ham	7.00
Bruschetta with Grilled Vegetables and Eggplant Caviar	6.50
Salmon Gravelax, Sesame Breaded, Passion Vinaigrette, Lime Coleslaw	8.00
Duck Foie Gras Terrine, Apple and Butternut Chutney, Home-Made Brioche	9.50
Cut Knife Beef Tartare, Mustard Grains, Balsamic Mousse	8.00
Mackerels Marinated in Turmeric, Declination of Beet	7.50

Something Hot...

Burgundy Snails in Garlic and Parsley Butter (6 pieces)	7.50
Poached Egg, Traditional Creamy White Wine Sauce and Bacon Chips	7.50
Prawns Snacked Wok, Broth, Fried Noodles and Vegetables	9.00
Daily fish, from the Blackboard	7.50
Mini Burgundy Beef Burger, Mustard Grain, Epoisses Cheese and Onion Jam	7.50
Ravioli of Fresh Cheese, Parsley and Basil, Tomato Coulis	7.00
Creamy Risotto with Savagnin's Wine Reduction and Season's Mushrooms	7.50
Crispy of Duck Legs Candied with Spices, Carrot Mouseline	8.00
Roasted Veal Nut, Reduced Hay Juice & Traditional Gratin Dauphinois	8.00
Beef Bourguignon, Fresh Tagliatelle (Traditional Beef Stew with Red Wine Sauce, Onions, Mushrooms and Bacon)	8.00

...And Sweet

Salt's Flower Breton Biscuit, Pear Caramelized	6.00
"Snickers" Style Crispy Chocolate and Peanut Crunch	6.00
Chocolate and Hazelnuts Tiramisu	6.00
Exotic Fruits Baba & Coconut Mousse	6.00
Apple, Pineapple & Harlekin's Candies Crumble	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	
Paired with white wines or red wines		<i>(Wine not included)</i>

Aperitif Plates to Share

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