

# Carte du soir

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

## Nos assiettes froides

- Galette Libanaise, Fromage Frais, Légumes Croquants & Sauce au Miel 6.50
- Sucrine Rôtie, Poulet & Parmesan façon « César », Huile Pistache 7.00
- Sandwich Brioché, Crevettes Marinées aux Agrumes, Avocat & Mesclun 7.50
- Saumon Gravelax Pané au Sésame, Vinaigrette Passion & Coleslaw 8.00
- Panna-Cotta de Petit Pois à la Coriandre, Truite Confite & Siphon Citrons 7.00
- Tartines d'Époisses et Jambon Cru 7.00
- Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney Pomme Poire & Fleur de Sel 9.50
- Tartare de Bœuf au Couteau, Graines de Moutarde, Mousse Balsamique 8.00

## Nos assiettes chaudes

- Œuf Cocotte au Chorizo & Fondue de Poireaux 7.50
- Raviole de Fromage Frais au Basilic et Persil, Coulis de Tomates 7.00
- Risotto Crémeux au Savagnin & Pointes d'Asperges Vertes 7.00
- Les Escargots de Bourgogne en Coquille (6 pièces) 7.50
- Tempura de Gambas, Bohémienne de Légumes 9.00
- Pêche du Moment, voir sur l'ardoise 7.50
- Hot-Dog Dr.Wine, Oignons Frits, Sauce Barbecue & Mesclun 7.00
- Suprême de Volaille en Viennoise, Jus Corsé & Gratin Dauphinois 8.00
- Porc Laqué aux Epices Douces, Poêlée de Choux Chinois Glacés au Jus 8.00
- Bœuf Bourguignon Traditionnel en Cocotte, Tagliatelles Fraîches 8.00

## Nos desserts

- Pavlova aux Fruits Rouges & Citron Vert 6.00
- « Comme Un Snickers » Croquant Chocolat/Cacahuètes 6.00
- Tiramisu Choco-Noisettes 6.00
- Pomme Confite façon Tartelette, Caramel & Mousse Vanille 6.00
- Mousse de Yaourt, Déclinaison de Fruits de Saison & Granola 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

## A grignoter pour l'Apéritif

- La Bourguignonne** (Jambon Persillé, Chantilly Moutarde, Jambon de Pays, Epoisses, Pain d'Epices, Pâte de Cassis) 16.00
- L'Ibérique** (Jambon Ibérique, Cecina de Bœuf, Manchego, Pequillos, Pan con Tomate, Pâte de Coings) 17.50
- La Boite de Sardine Sardines** « Les Délectables » 115 gr (Toasts, Mousse de Citron, Beurre) 10.00

- La Terrine du Docteur** (Terrine du Moment, Cornichons, Mousse Moutarde et Toasts) Petite 10.00 Grande 15.50
- La Campagnarde** (Assortiment Charcuteries ou Fromages ou Mixte) Petite 12.00 Grande 18.00
- La Burratta** (Huile d'Olives, Crème de Balsamique, Sel de Guérande) Avec Toasts 13.90 Avec Tomates 15.90

# Evening Card

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

## Our Cold Dishes

- Lebanese Galette, Cream Cheese & Crunchy Vegetables & Honey Sauce 6.50
- Roasted Baby Letuce, Chicken & Parmesan "Caesar" Style, Pistachio Vinaigrette 7.00
- Brioche Sandwich, Citrus Marinated Shrimp, Avocado & Salade 7.50
- Salmon Gravelax, Sesame Breaded, Passion Vinaigrette, Coleslaw 8.00
- Panna-Cotta of Peas with Coriander, Candied Trout & Lemon Siphon 7.00
- Époisses Burgundy Cheese Toasts and Country Ham 7.00
- Duck Foie Gras Terrine, Apple & Pear Chutney, Salt Flower 9.50
- Cut Knife Beef Tartare, Mustard Grains, Balsamic Mousse 8.00

## Our Hot Plates

- Egg Casserole, Chorizo and Creamy Stewed Leeks 7.50
- Ravioli of Fresh Cheese, Parsley and Basil, Tomato Coulis 7.00
- Creamy Risotto with Savagnin's Wine Reduction and Green Asparagus Tips 7.00
- Burgundy Snails in Garlic and Parsley Butter (6 pieces) 7.50
- Prawns in Tempura, Lemongrass Mayonnaise & Bohemian Vegetables 9.00
- Daily fish, from the Blackboard 7.50
- Dr.Wine Hot-Dog, Fried Onions, Barbecue Sauce & Salad 7.00
- Chicken Supreme in Viennese, Full-Bodied Juice & Gratin Dauphinois 8.00
- Lacquered Pork with Spices, Pan-Seared Chinese Cabbage Glazed with Juice 8.00
- Traditional Beef Bourguignon, Fresh Tagliatelle (Traditional Beef Stew with Red Wine Sauce, Onions, Mushrooms and Bacon) 8.00

## Our Sweets

- Red Fruit & Lime Pavlova 6.00
- "Snickers" Style Crispy Chocolate and Peanut Crunch 6.00
- Chocolate and Hazelnuts Tiramisu 6.00
- Candied Apple in Tartlet Style, Caramel & Vanilla Mousse 6.00
- Light Yogurt Mousse, Season Fruit Variation & Granola 6.00
- Dessert of the day, from the Blackboard 6.00
- Sorbet or Ice Cream, 2 scoops 6.00  
(Sorbet: Lemon, Blackcurrant, Raspberry and Strawberry)
- Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted Butter Caramel)

## To Share For The Aperitif

- Burgundy** (Burgundy Parsley Ham, Mustard Cream, Country Ham, Époisses Cheese, Gingerbread and Blackcurrant) 16.00
- Spanish** (Spanish Ham, Beef Cecina, Manchego Cheese, Piquillo Peppers, Tomato Bread) 17.50
- Can of Sardines** (Sardines « Les Délectables » 115 gr, Toasts, Lemon Cream, Butter) 10.00

- Doctor Terrine** Daily Terrine with Toast, Mustard Mousse and Gherkins  
Small 10.00 Large 15.50
- Country Platter** Assorted Charcuteries or Cheeses or Mixed  
Small 12.00 Large 18.00
- Burrata** (Oliva Oil, Balsamic Cream and Guérande Salt )  
With Toasts 13.90 With Tomatoes 15.90

# Formules du Soir

*Evening Formulas*

18.50€

*(Vin non compris/Wine not include)*

Accord pour le vin blanc **ou** le vin rouge

*To pair with white wines **or** red wines*

*Les formules du soir sélectionnées par les*

*sommeliers :*

*3 petites assiettes salées du jour issues de l'ardoise, en accord avec des vins blancs **ou** des vins rouges*

*les plats sont définis le soir même en fonction des arrivages et des envies de l'équipe de cuisine & de sommellerie*

*Sommelier's choice formulas:*

3 small salted plates of the day resulting from the blackboard, paired with white wines or red wines

the dishes are described the same evening according to the arrivals and the desires of the kitchen & sommelier team.