

# 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

Carpaccio de St-Jacques, Grenade, Citron Vert,  
Salade de Concombre & Granny-Smith 9.00

Cheesecake Basilic, Sablé Parmesan, Confit de  
Tomates 7.50

Croustillant de Quinoa, Avocat, Poivrons &  
Pamplemousse 7.00

Saumon Gravelax Pané au Sésame, Vinaigrette  
Passion & Coleslaw 8.00

Pâté en Croûte Maison du Moment, Mousse Cassis  
au Poivre Tchuli, Pickles 7.50

Tartine de Selles-Sur-Cher & Déclinaison de Poires  
7.50

Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney d'Oignons,  
Brioche Maison & Fleur de Sel 9.50

Tartare de Bœuf au Couteau, Graines de Moutarde,  
Mousseline d'Artichaut 8.50

## Nos assiettes chaudes

Raviole de Fromage Frais au Basilic et Persil, Coulis de Tomates  
7.00

Les Escargots de Bourgogne en Coquilles (6 pièces) 7.50

Risotto du Moment, voir sur l'ardoise 6.50

Cromesquis de Cabillaud & Citron Vert, Sauce Yaourt Aneth 7.50

Pêche du Moment, voir sur l'ardoise 7.50

Wok de Gambas, Bouillon Citronelle Miso, Nouilles & Légumes  
Sautés 9.00€

Œuf Poché, Sucrine Rôtie, Eclat d'Amandes & Mousse Safranée  
7.00

Kebab d'Agneau de Sept Heures, Pain Pita & Légumes Croquants,  
Salade de Chou Rouge Mariné 8.50

Ribs de Porc Laqué, Sauce Barbecue & Crème de Maïs 8.50

Bœuf Bourguignon Traditionnel en Cocotte, Ecrasé de Pommes  
de Terre 8.50

## Nos desserts

Fondant Apple, Caramel Heart &  
Crumble 7.00

« Comme Un Snickers » Croquant  
Chocolat/Cacahuètes 7.00

Tiramisu Choco-Noisettes 7.00

Baba au Citron Vert, Pulpe de Fruits  
Rouges & Siphon Menthe 7.00

Mousse de Yaourt, Déclinaison de  
Fruits de Saison & Granola 7.00

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) 17.50

**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 10.50 Grande 15.50

**La Campagnarde** (Assortiment Charcuteries ou Fromages ou Mixte)  
Petite 12.50 Grande 18.50

**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

- St-Jacques Carpaccio, Grenada, Lime, Cucumber & Granny-Smith Salad 9.00
- Basilic Cheesecake, Parmesan Shortbread, Tomato Chutney 7.50
- Crispy Quinoa, Avocado, Peppers & Grapefruit 7.00
- Salmon Gravelax, Sesame Breaded, Passion Vinaigrette, Coleslaw 8.00
- « Pâté en Croûte » of the moment, Blackcurrant & Tchuli Pepper Mousse, Pickles 7.50
- Goat Cheese & Pear Variation Toasts 7.50
- Duck Foie Gras Terrine, Onions Chutney, Homemade Brioche & Salt Flower 9.50
- Cut Knife Beef Tartare, Mustard Grains, Artichoke Muslin 8.50

## Our Hot Plates

- Ravioli of Fresh Cheese, Parsley and Basil, Tomato Coulis 7.00
- Burgundy Snails in Garlic and Parsley Butter (6 pieces) 7.50
- Daily Risotto, from the Blackboard 6.50
- Cod & Lime Cromesquis, Dill Yogurt Sauce 7.50
- Daily fish, from the Blackboard 7.50
- Egg Poached, Roasted Sucrine, Almond Shard Saffron Mousse 7.50
- Wok of Gambas, Lemongrass Miso Broth, Noodle & Snacked Vegetables 9.00
- Seven Hour Lamb Kebab, Pita Bread & Crunchy Vegetables, Marinated Red Cabbage Salad 8.50
- Lacquered Pork Ribs, Barbecue Sauce & Cream of Corn 8.50
- Traditional Beef Bourguignon, Crushed Potatoes (Traditional Beef Stew with Red Wine Sauce, Onions, Mushrooms and Bacon) 8.00

## Our Sweets

- Brioche Perdue, Pear & Apple Stew with Salt Flower 7.00
- “Snickers” Style Crispy Chocolate and Peanut Crunch 7.00
- Chocolate and Hazelnuts Tiramisu 7.00
- Lime Baba, Red Fruit Pulp & Mint Siphon 7.00
- Light Yogurt Mousse, Season Fruit Variation & Granola 7.00
- Dessert of the day, from the Blackboard 6.00
- Sorbet or Ice Cream, 2 scoops 6.00  
(Sorbets: 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) 17.50
- 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 10.50 Large 15.50
- Country Platter** Assorted Charcuteries or Cheeses or Mixed  
Small 12.50 Large 18.50
- Burratta** (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.