

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

- Pomme Fondante, 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

- Fondant Apple, Crumble & Salted Caramel 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

25€

(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 & 1 sucrée au choix à la carte, 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, and 1 sweet at the card 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.