

# 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

Ceviche de Daurade Sébaste, Grenade,  
Salade de Concombre & Citron Vert 9.00

Falafels au Citron, Fromages Frais aux Herbes  
& Caponata de Légumes Provençaux 7.50

Saumon Gravelax Pané au Pavot, Vinaigrette  
Gingembre & Framboises, Coleslaw de Céleri au  
Melfor 8.00

Pâté en Croûte Maison du Moment, Mousse  
Balsamique, Pickles & Jeunes Pousses 8.00

Tartine de Butternut Confit, Bleu d'Auvergne,  
Pickles & Vinaigrette au Miel 8.00

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'Artichauts 8.50

## Nos assiettes chaudes

Capuccino de Potimarron au Lait de Coco, Emulsion Curry  
& Copeaux de Châtaignes 7.50

Les Escargots de Bourgogne en Coquilles (6 pièces) 8.00

Raviole de Fromage Frais au Basilic et Persil, Coulis de Tomates  
8.00

Risotto du Moment, Voir Formules du Soir 6.50

Pêche du Moment, Voir Formules du Soir 7.50

Gambas & Moules Sautées, Pépinettes Safranées au Chorizo  
9.00

Œuf Poché, Duxelle de Champignons & Sabayon Savagnin 7.50

Cromesquis de Volaille à l'Orientale, Jus aux Milles Epices,  
& Caviar d'Aubergines 8.50

Piccata de Magret de Canard, Duo de Carottes & Jus au Cassis  
9.00

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

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

## Nos desserts

Pomme Fondante, Cœur Caramel  
& Crumble 7.00

« Comme Un Snickers » Croquant  
Chocolat & Cacahuètes 7.00

Tiramisu Choco-Noisettes 7.00

Crêpe, Déclinaison d'Oranges &  
Caramel de Mandarines au Poivre Long  
7.00

Brioche Perdue, Poire Pochée  
& Dulce de Leche 7.00

Dessert du Jour, voir sur l'ardoise 7.00

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

*(Services de 18h à 20h30)*

**La Bourguignonne** (Jambon Persillé, Chantilly Moutarde, Jambon de Pays,  
Époisses, Pain d'Épices, Pâte de Cassis) 19.00

**L'Ibérique** (Jambon Ibérique, Cecina de Bœuf, Manchego, Pequillos, Pan Con  
Tomate, Pâte de Coings) 20.00

**La Boite de Sardines** (« Les Délectables » 115 gr, Toasts, Chantilly Citron,  
Beurre) 11.00

**La Terrine du Docteur** (Terrine du Moment, Cornichons, Mousse Moutarde  
et Toasts) Petite 12.00 Grande 17.00

**La Campagnarde** (Assortiment Charcuteries ou Fromages ou Mixte)  
Petite 14.50 Grande 20.00

**La Normande** (« Camembert de Normandie » Rôti, Pommes de Terre,  
Jambon Cru & Salade Verte) 20.00

*Prix Nets en € & Service Compris*

# Evening Card

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

## Our Cold Dishes

Sea Bream Ceviche, Grenada, Cucumber & Lime Salad 9.00

Lemon Falafels, Fresh Cheese With Herbs, Provençal Vegetable Caponata 7.50

Salmon Gravelax, Poppy Breaded, Raspberry & Ginger Vinaigrette & Melfor Celery Coleslaw 8.00

« Pâté en Croûte » of the moment, Balsamic Mousse, Pickles & Grass Shoots 8.00

Candied Butternut & Auvergne Blue Cheese Toasts, Pickles & Honey Vinaigrette 8.00

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

Pumpkin Cappuccino with Coconut Milk, Curry Emulsion & Chestnut Shavings 7.50

Burgundy Snails in Garlic and Parsley Butter (6 pieces) 8.00

Ravioli of Fresh Cheese, Parsley and Basil, Tomato Coulis 8.00

Daily Risotto, See Evening Formulas 6.50

Daily fish, See Evening Formulas 7.50

Prawns & Mussels Stir-Fried, Saffron Pepinette Pasta with Chorizo 9.00

Egg Poached, Duxelle Mushrooms & Savagnin Wine Sabayon 7.50

Oriental Chicken Croustis, Thousand Spice Juice & Eggplant Caviar 8.50

Piccata of Duck Breast, Duo of Carrots Variation & Blackcurrant Juice 9.00

Seven Hour Lamb Kebab, Pita Bread & Crunchy Vegetables, Marinated Red Cabbage Salad 8.50

Traditional Beef Bourguignon, Crushed Potatoes (Traditional Beef Stew with Red Wine Sauce, Onions, Mushrooms and Bacon) 8.50

## Our Sweets

Fondant Apple, Crumble & Caramel Heart 7.00

“Snickers” Style Crispy Chocolate and Peanut Crunch 7.00

Chocolate and Hazelnuts Tiramisu 7.00

Pancake, Orange Declination, Mandarin Caramel with Long Pepper 7.00

Brioche Perdue, Poached Pear & Dulce De Leche 7.00

Dessert of the day, See the evening Formulas 7.00

Sorbet or Ice Cream, Two scoops (Lemon, Blackcurrant, Raspberry and Strawberry, Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted Butter Caramel) 6.00

## To Share For The Apéritif

*( Served From 6 p.m. to 8:30 p.m. )*

**Burgundy** (Burgundy Parsley Ham, Mustard Cream, Country Ham, Époisses Cheese, Gingerbread and Blackcurrant) 19.00

**Spanish** (Iberico Spanish Ham, Beef Cecina, Manchego Cheese, Piquillos Peppers, Tomato Bread) 20.00

**Can of Sardines** (Sardines « Les Délectables » 115 gr, Toasts, Lemon Chantilly & Butter) 11.00

**Doctor's Terrine** Daily Terrine with Toast, Mustard Mousse and Gherkins  
Small 12.00 Large 17.00

**Country Platter** Assorted Charcuteries or Cheeses or Mixed  
Small 14.50 Large 20.00

**Norman** ( Roasted « Camembert de Normandie AOC », Potatoes, Ham & Salade) 20.00

*Net Prices in € & Service Included*

# 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.