

Carte du soir

Printemps 2022

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

Crème de Courgettes Acidulée, Mousse de Fromage de Chèvre Frais & Chips de Pain 7.50

Ceviche de Daurade Sébaste, Sauce Leche Del Tigre, Salade Croquante de Fenouil 9.00

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

Saumon Gravelax, Carpaccio de Betteraves & Crème Aigrelette 9.00

Tartine de Ricotta, Copeaux de Légumes de Saison Marinés, Tomates Concassées & Confites 8.00

Nougat de Volaille aux Fruits Secs, Mousse Balsamique, Pickles & Sorbet Sésame Noir 8.00

Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney Pomme Framboise, Brioche Maison & Fleur de Sel 10.00

Tartare de Bœuf au Couteau, Pesto, Jeunes Pousses de Roquette & Copeaux de Parmesan 8.50

Nos assiettes chaudes

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 7.00

Pêche du Moment, Voir Formules du Soir 8.00

Poêlée de Chipirons au Chorizo, Poivrons & Tomates 9.50

Œuf Poché, Petits Pois à la Française & Siphon de Béchamel 7.50

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

Pulled Pork au Garam Masala, Jus de Cuisson Réduit à la Bière Brune de Bourgogne & Ecrasé de Pommes de Terre 9.00

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

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

Le Prédessert

Mousse d'Epoisses, Marmelade de Cassis Poivrée & Poudre de Pain d'Epices 7.50€

Nos desserts

Siphon Yaourt, Tartare de Fraises au Basilic & Streusel Vanille 7.00

« Comme Un Snickers » Croquant Chocolat & Cacahuètes 7.00

Baba Infusé à la Menthe, Salade d'Ananas & Coriandre, Mousse Coco 7.00

Brioche Perdue, Poire Pochée & Dulce de Leche 7.00

Tiramisu Choco-Noisettes 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, Epoisses, Pain d'Epices, Pâte de Fruit de Cassis) 19.00

L'Ibérique (Jambon Ibérique, Lomo, Manchego, Pequillos, Pan Con Tomate, Pâte de Fruit 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 Burratta (Huile d'Olives, Crème de Balsamique, Sel de Guérande) Avec Toasts 16.00 Avec Tomates 18.00

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

- Zucchini Cream, Fresh Goat Cheese Mousse & Bread Crisps 7.50
- Sea Bream Ceviche, Leche Del Tigre Sauce, Crunchy Fennel Salad 9.00
- Lemon Falafels, Fresh Cheese With Herbs, Provençal Vegetable Caponata 7.50
- Salmon Gravelax, Beet Carpaccio & Sour Cream 9.00
- Ricotta Tartine, Pickled Seasonal Vegetable Shavings, Crushed & Candied Tomatoes 8.00
- Poultry Nougat with Dried Fruits, Balsamic Mousse, Pickles & Black Sesame Sorbet 8.00
- Duck Foie Gras Terrine, Raspberry & Apple Chutney, Homemade Brioche & Salt Flower 10.00
- Knife Beef Tartare, Pesto, Arugula Shoots & Parmesan Shavings 8.50

Our Hot Plates

- 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 7.00
- Daily fish, See Evening Formulas 8.00
- Pan-Fried of Squid with Chorizo, Tomatoes & Pepper 9.50
- Poached Egg, Peas & Bacon, Béchamel Siphon 7.50
- Oriental Chicken Croustis, Thousand Spice Juice & Eggplant Caviar 8.50
- Pulled Pork with Garam Masala, Reduced Cooking Jus with Burgundy Brown Beer & Crushed Potatoes 9.00
- Seven Hour Lamb Kebab, Pita Bread & Crunchy Vegetables, Marinated Red Cabbage Salad 8.50
- Traditional Beef Bourguignon, Mashed Potatoes (Traditional Beef Stew with Red Wine Sauce, Onions, Mushrooms and Bacon) 8.50

Pré-Dessert

- Epoisses Cheese Mousse, Blackcurrant Marmelade & Gingerbread Powder 7.50

Our Sweets

- Yoghurt Siphon, Strawberry Tartare with Basil & Vanilla Streusel 7.00
- “Snickers” Style Crispy Chocolate & Peanut Crunch 7.00
- Chocolate & Hazelnuts Tiramisu 7.00
- Baba Infused with Mint, Pineapple & Coriander Salad, Coconut Mousse 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 6p.m. to 8:30 p.m.)

- | | |
|---|---|
| Burgundy (Burgundy Parsley Ham, Mustard Cream, Country Ham, Époisses Cheese, Gingerbread and Blackcurrant) 19.00 | Doctor's Terrine (Daily Terrine with Toast, Mustard Mousse and Gherkins) Small 12.00 Large 17.00 |
| Spanish (Iberico Spanish Ham, Lomo, Manchego Cheese, Piquillos Peppers, Tomato Bread) 20.00 | Country Platter (Assorted Charcuteries or Cheeses or Mixed) Small 14.50 Large 20.00 |
| Can of Sardines (Sardines « Les Délectables » 115 gr, Toasts, Lemon Chantilly & Butter) 11.00 | La Burratta (Oliva Oil, Balsamic Cream and Guérande Salt) With Toasts 16.00 With Tomatoes 18.00 |

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.