

Carte du soir

Saison Estivale 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

Gaspacho de Framboises & Tomates Cœur de Bœuf,
Mousse Mozzarella Di Bufala & Huile Végétale 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

Tataki de Thon de Méditerranée Pané au Sésame
Noir, Coulis de Poivrons Rouges & Caviar
d'Aubergines 10.00

Saumon Gravelax, Carpaccio de Betteraves
& Crème Aigrelette 9.50

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

Pâté en Croute Maison, Mousse Balsamique, Pickles 8.50

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, Fondue de Poireaux, Déclinaison de Carottes,
Glacées & Compotées au Cumin 7.50

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

Travers de Porc Laqué au Miel & Jus de Cuisson Réduit,
Pommes de Terre Grenailles aux Herbes 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

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 Fruit de Cassis) 19.00

L'Ibérique (Jambon Ibérique, Cecina de Bœuf, 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 15.00 Avec Tomates 17.00

Le Prédessert

Mousse d'Époisses, Marmelade de
Cassis Poivrée & Poudre de Pain
d'Épices 7.50€

Nos desserts

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

« Comme Un Snickers » Croquant
Chocolat & Cacahuètes 7.00

Pavlova aux Abricots & Pêches Pochés
7.00

Macaron Crémeux Chocolat Blanc &
Framboises 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

Prix Nets en € & Service Compris

Evening Card

Summer Season 2022

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

Our Cold Dishes

Gaspacho of Raspberries & « Coeur de Boeuf »
Tomato, Mozzarella di Bufala Mousse & Vegetable
Oil 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

Breaded Mediterranean Tuna Tataki with Black
Sesame, Red Pepper Coulis & Eggplant Caviar
10.00

Salmon Gravelax, Beet Carpaccio & Sour Cream
9.50

Ricotta Tartine, Pickled Seasonal Vegetable
Shavings, Crushed & Candied Tomatoes 8.00

Homemade « Pâté en Croute », Balsamic Mousse,
Pickles 8.50

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 Ricotta 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, Stewed Leeks, Variety of Carrots, Glazed &
Compote with Cumin 7.50

Oriental Chicken Croustis, Thousand Spice Juice
& Eggplant Caviar 8.50

Honey Glazed Pork Ribs, Reduced Cooking Juice & Herbs Roasted
Grenaille 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

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

La Burratta Burratta (Oliva Oil, Balsamic Cream and Guérande Salt)
With Toasts 15.00 With Tomatoes 17.00

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

Poached Apricots & Peach Pavlova 7.00

White Chocolate & Raspberries
Macaroon 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

Net Prices in € & Service Included

Formules du Soir

Evening Formulas

26,50€

(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 & 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.