

Carte du soir

Saison Automne

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

- Gravelax de Saumon, Vinaigrette Cassis, Crème de Carottes & Citron Vert 9.00
- Falafels au Citron, Fromages Blanc aux Herbes & Caponata de Légumes Provençaux 8.00
- Tataki de Thon de Méditerranée Pané au Sésame Noir, Coulis de Poivrons Rouges & Caviar d'Aubergines 10.00
- Tartine de Bleu de Bresse, Copeaux de Poires, Eclats & Huile de Noix 9.00
- Fajitas de Poulet Mariné, Salade de Haricots Rouges & Poivrons Croquants, Guacamole à la Coriandre 9.00
- Tartare de Bœuf au Couteau, Pesto, Jeunes Pousses de Roquette & Copeaux de Parmesan 9.00

Nos assiettes chaudes

- Velouté de Butternut, Mousse de Lard Fumé & Oignons Frits 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 7.50
- Pêche du Moment, Voir Formules du Soir 8.00
- Croustillant de Crevettes aux Herbes Fraîches, Gambas Snackées & Bisque à la Badiane 9.50
- Œuf Poché, Fricassée de Champignons à la Crème & Ecrasé de Pommes de Terre 8.00
- Arancini de Coquillettes au Jambon & Herbes Fraîches, Coulis de Tomates 9.00
- Mini-Burger de Bœuf au Morbier, Compoté d'Oignons Doux & Salade de Sucrine 9.00
- Kebab d'Agneau de Sept Heures, Pain Pita & Légumes Croquants, Salade de Chou Rouge Mariné 9.50
- Bœuf Bourguignon Traditionnel en Cocotte, Purée de Pommes de Terre 8.50

Nos desserts

- Siphon Yaourt, Fruits Frais de Saison & Streusel Vanille 7.50
- « Comme Un Snickers » Croquant Chocolat & Cacahuètes 7.50
- Tiramisu Choco-Noisettes 7.50
- Brioche Perdue, Poire Pochée & Glace Caramel 7.50
- Profiterole de Mousse Praliné, Sauce Chocolat & Glace Vanille 7.50
- 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) 6.50

A grignoter pour l'Apéritif

(Services de 18h à 20h30)

La Bourguignonne (Jambon Persillé, Chantilly Moutarde, Jambon de Pays, Epoisses, Pain d'Épices, 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 12.50 Grande 17.50

La Campagnarde (Assortiment Charcuteries ou Fromages ou Mixte) Petite 15.00 Grande 21.00

La Burratta (Huile d'Olives, Crème de Balsamique, Sel de Guérande) Avec Toasts 15.00 Avec Tomates 17.00

Prix Nets en € & Service Compris

Evening Card

Autumn Season

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

Our Cold Dishes

Salmon Gravelax, Blackcurrant Vinaigrette, Cream of Carrot & Lime 9.00

Lemon Falafels, Fresh Cheese With Herbs, Provençal Vegetable Caponata 8.00

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

Bresse Blue Cheese Tartine, Pear Shaving, Shards & Walnut Oil 9.00

Marinated Chicken Fajitas, Red Bean & Crunchy Pepper Salad, Cilantro Guacamole 9.00

Knife Beef Tartare, Pesto, Arugula Shoots & Parmesan Shavings 9.00

Our Hot Plates

Butternut Velouté, Smoked Bacon Mousse & Fried Onions 7.50

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 7.50

Daily fish, See Evening Formulas 8.00

Crispy of Shrimps With Fresh Herbs, Snacked Prawns & Star Anise Bisque 9.50

Poached Egg, Fricassee of Mushrooms & Mashed Potatoes 8.00

Arancini of "Coquillettes Pasta" With Ham & Fresh Herbs, Tomato Coulis 9.00

Beef Mini-Burger with Morbier Cheese, Sweet Onion's Compote & Sucrine Salad 9.00

Seven Hour Lamb Kebab, Pita Bread & Crunchy Vegetables, Marinated Red Cabbage Salad 9.50

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

Our Sweets

Yoghurt Siphon, Fresh Seasonal Fruits & Vanilla Streusel 7.50

« Snickers » Style Crispy Chocolate & Peanut Crunch 7.50

Chocolate & Hazelnuts Tiramisu 7.50

« Brioche Perdue », Poached Pear & Caramel Ice Cream 7.50

Profiterole With Praline Mousse, Chocolate Sauce & Vanilla Ice Cream 7.50

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) 6.50

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, Lomo, 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 12.50 Large 17.50

Country Platter Assorted Charcuteries or Cheeses or Mixed
Small 15.00 Large 21.00

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

Net Prices in € & Service Included

Formules du Soir

Evening Formulas

28,00€

(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.