

# Carte du soir

Saison Hivernale

*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

Tataki de Thon de Méditerranée Pané au Sésame Noir, Coulis de Poivrons Rouges & Caviar d'Aubergines 10.0

Falafels au Citron, Fromages Blanc aux Herbes & Caponata de Légumes Provençaux 9.00

Tartine de Pulpe de Butternut Rôti, Copeaux de Vieux Comté & Eclats de Noisettes Caramélisées 9.00

Vitello Tonnato de Noix de Veau Mi-Cuite, Condiment & Jeunes Pousses 9.50

Fajitas de Poulet Mariné, Salade de Haricots Rouges & Poivrons Croquants, Guacamole à la Coriandre 9.00

Tartare de Bœuf au Couteau, Pesto, Pousses de Roquette & Copeaux de Parmesan 9.50

## Nos assiettes chaudes

Velouté de Légumes Anciens, Mousse au Cumin & Oignons Frits 7.50

Les Escargots de Bourgogne en Coquilles (6 pièces) 9.00

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 8.50

Biscuit de Crevettes aux Herbes Fraîches, Gambas Snackée & Bisque à la Badiane 10.00

Œuf Poché, Fricassée de Champignons à la Crème & Ecrasé de Pommes de Terre 8.50

Cromesquis de Cuisses de Canard Confites, Jus Réduit aux Epices & Houmous 10.00

Mini-Burger de Bœuf au Cheddar, Compoté d'Oignons Doux & Salade Coleslaw 9.00

Kebab d'Agneau de Sept Heures, Pain Pita & Légumes Confits, Salade de Chou Rouge Mariné 10.00

Bœuf Bourguignon Traditionnel en Cocotte, Purée de Pommes de Terre 9.00

## A grignoter pour l'Apéritif

*(Service de 18h à 20h30)*

**La Bourguignonne** (Jambon Persillé, Chantilly Moutarde, Jambon de Pays, Epoisses, Pain d'Epices, Pâte de Fruit de Cassis) 20.00

**L'Ibérique** (Jambon Ibérique, Lomo, Manchego, Pequillos, Pan Con Tomate, Pâte de Fruit de Coings) 21.00

**La Boite de Sardines** (« Les Délectables » 115 gr, Toasts, Chantilly Citron, Beurre) 12.00

**La Terrine du Docteur** (Terrine du Moment, Cornichons, Mousse Moutarde et Toasts) Petite 13.00 Grande 19.00

**La Campagnarde** (Assortiment Charcuteries ou Fromages ou Mixte) Petite 16.00 Grande 22.00

**La Burratta** (Huile d'Olives, Crème de Balsamique, Sel de Guérande) Avec Toasts 16.00 Avec Tomates & Toasts 18.00

Prix Nets en € & Service Compris

# Evening Card

Winter Season

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

## Our Cold Dishes

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

Lemon Falafels, Fresh Cheese With Herbs, Provençal Vegetable Caponata 9.00

Roasted Butternut Tartine, Old Comté Cheese Shavings, Shards & Caramelized Hazelnut Shards 9.00

Semi-Cooked Veal Vitello Tonnato, Condiment & Young Herbs 9.50

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

Knife Beef Tartare, Pesto, Arugula Shoots & Parmesan Shavings 9.50

## Our Hot Plates

Velouté of Heirloom Vegetables, Cumin Mousse & Fried Onions 7.50

Burgundy Snails in Garlic and Parsley Butter (6 pieces) 9.00

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

Daily Risotto, See Evening Formulas 7.50

Daily fish, See Evening Formulas 8.50

Biscuit of Shrimps With Fresh Herbs, Snacked Prawns & Star Anise Bisque 10.00

Poached Egg, Fricassee of Mushrooms & Mashed Potatoes 8.50

Cromesquis of Confit Duck Legs, Reduced Juice with Spices & Houmous 10.00

Beef Mini-Burger with Cheddar, Sweet Onion Compote & Coleslaw Salad 9.00

Seven Hour Lamb Kebab, Pita Bread & Confit Vegetables, Marinated Red Cabbage Salad 10.00

Traditional Beef Bourguignon, Mashed Potatoes (Traditional Beef Stew with Red Wine Sauce, Onions, Mushrooms and Bacon) 9.00

## Our Sweets

Yoghurt Siphon, Fresh Seasonal Fruits & Vanilla Streusel 8.00

« Snickers » Style Crispy Chocolate & Peanut Crunch 8.00

« Burgundy Panna-Cotta » With Gingerbread & Blackcurrant Marmalade 8.00

Brioche Perdue, Poached Pear & Caramel Ice Cream 8.00

Profiterole With Praline Mousse, Chocolate Sauce & Vanilla Ice Cream 8.00

Dessert of the day, See the evening Formulas 7.50

Sorbet or Ice Cream, Two scoops (Lemon, Blackcurrant, Raspberry and Strawberry, Vanilla, Chocolate, Coffee, Salted Butter Caramel) 7.00

## 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) 20.00

**Spanish** (Iberico Spanish Ham, Lomo, Manchego Cheese, Piquillos Peppers, Tomato Bread) 21.00

**Can of Sardines** (Sardines « Les Délectables » 115 gr, Toasts, Lemon Chantilly & Butter) 12.00

**Doctor's Terrine** Daily Terrine with Toast, Mustard Mousse and Gherkins  
Small 13.00 Large 19.00

**Country Platter** Assorted Charcuteries or Cheeses or Mixed  
Small 16.00 Large 22.00

**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*

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, 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.