

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

Crème de Petits Pois à la Menthe, Epinards,
Asperge Verte & Mousse Citron 8.00

Falafels au Citron, Fromage Blanc aux Herbes
& Caponata 9.00

Foccacia, Tomates Séchées, Billes de Mozzarella
& Olives Noires 8.00

« Avocado Toast », Fromage Frais au Curcuma,
Feta & Grenade 11.00

Vitello Tonnato de Veau Mi-Cuit, Pickles
& Jeunes Pousses 9.50

Fajitas de Poulet Grillé aux Epices, Salade de
Poivrons, Guacamole à la Coriandre 9.00

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

Nos assiettes chaudes

Tataki de Thon, Soja & Citron, Sésame Noir, Piperade
& Pousses de Soja 12.00

Les Escargots de Bourgogne en Coquilles (6 pièces) 9.00

Risotto du Moment (Voir Formules du Soir) 8.00

Pêche du Moment (Voir Formules du Soir) 9.00

Biscuit de Crevettes, Gambas Snackée,
Bisque & Fenouil Croquant 10.50

Œuf Poché, Crème d'Époisses, Mouillettes
& Ecrasé de Pommes de Terre 8.50

Pastilla de Volaille aux Fruits Secs, Salade de Pois Chiches
au Cumin, Vinaigrette Jus de Viande 10.50

Cromesquis de Bœuf Braisé Façon Thaï, Jus Gingembre
& Patates Douces 10.50

Ribs de Cochon Laqué, Sucrine Rôtie,
Sauce Cacahuètes, Cébette & Sésame 11.50

Kebab d'Agneau de Sept Heures, Pain Pita & Légumes Confits,
Chou Rouge Mariné 10.50

Bœuf Bourguignon Traditionnel en Cocotte,
Purée de Pommes de Terre 9.50

Nos Desserts

Tartare de Fraises, Basilic, Mousse
Mascarpone & Sablé Breton 8.00

« Comme Un Snickers »
Croquant Chocolat & Cacahuètes 8.00

Pavlova aux Pêches, Mousse Vanille,
Sorbet Framboise 8.00

Brioche Perdue, Abricots Pochés au
Romarin & Sorbet Citron 8.00

Profiterole, Mousse Praliné, Sauce
Chocolat & Glace Vanille 8.00

Dessert du Jour (Voir Formules du Soir)
8.00

Glace ou Sorbet, 2 Boules au choix
(Citron, Cassis, Fraise, Framboise,
Vanille, Chocolat, Café, Caramel au
Beurre Salé)
7.00

A grignoter pour l'Apéritif

(Servies de 18h à 20h30)

La Bourguignonne (Jambon Persillé, Chantilly Moutarde, Jambon de Pays,
Époisses, Pain d'Épices, Pâte de Fruit de Cassis) 21.00

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

La Boite de Sardines (« Les Délectables » 115 gr, Toasts, Chantilly Citron,
Beurre) 13.00

La Terrine du Docteur (Terrine du Chef, Cornichons, Mousse Moutarde &
Toasts) Petite 15.00 Grande 20.00

La Campagnarde (Assortiment Charcuteries ou Fromages ou Mixte)
Petite 17.00 Grande 25.00

La Burratta (Huile d'Olives, Crème de Balsamique, Sel de Guérande)
Avec Toasts 17.00 Avec Tomates & Toasts 19.00

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

Cream of Peas with Mint, Green Asparagus Spinach & Lemon Mousse 8.00

Lemon Falafels, Fresh Cheese With Herbs & Caponata 9.00

Focaccia With Dried Tomatoes, Mozzarella Balls & Black Olives 8.00

Avocado Toast With Fresh Cheese, Feta & Pomegranate 11.00

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

Spiced & Grilled Chicken Fajitas, Marinated Pepper Salad, Cilantro Guacamole 9.00

Beef Tartare, Pesto, Arugula Shoots & Parmesan Shavings 9.50

Our Hot Plates

Tuna Tataki, Soy & Lemon, Sesame, Piperade & Bean Sprout 12.00

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

Daily Risotto, See Evening Formulas 8.00

Daily fish, See Evening Formulas 9.00

Biscuit of Shrimps, Snacked Prawns, Fennel & Bisque 10.50

Poached Egg, Epoisses Cheese Cream, Mouillette & Mashed Potatoes 8.50

Poultry Pastilla with Dried Fruits, Meat Juice Vinaigrette & Cumin Chickpea Salad 10.50

Thai-Style Braised Beef Croustis, Ginger Juice & Sweet Potato 10.50

Lacquered Pork Ribs, Roasted Sucrine, Peanut, Spring Onion & Sesame Sauce 11.50

Seven Hour Lamb Kebab, Pita Bread & Confit Vegetables, Marinated Red Cabbage 10.50

Traditional Beef Bourguignon, Mashed Potatoes (Traditional Beef Stew with Red Wine Sauce, Onions, Mushrooms and Bacon) 9.50

Our Sweets

Strawberry Tartare with Basil, Mascarpone Mousse & Piece of Breton Shortbread 8.00

« Snickers » Style Crispy Chocolate & Peanut Crunch 8.00

Peach Palvova, Vanilla Mousse & Raspberry Sorbet 8.00

Brioche Perdue, Poached Apricot With Rosemary & Lemon Sorbet 8.00

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

Dessert of the day, See the evening Formulas 8.00

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) 21.00

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) 13.00

Doctor's Terrine Daily Terrine with Toast, Mustard Mousse and Gherkins
Small 15.00 Large 20.00

Country Platter Assorted Charcuteries or Cheeses or Mixed
Small 17.00 Large 25.00

La Burratta (Oliva Oil, Balsamic Cream and Guérande Salt)
With Toasts 17.00 With Tomatoes 19.00

Net Prices in € & Service Included

Formules du Soir

Evening Formulas

29,00€

(Vin non compris/Wine not include)

Accord pour le vin blanc ou le vin rouge

To pair with white wines or red wines

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.