

# 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 & Tièdes

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

Gravelax de Saumon, Panna-Cotta aux Algues Nori & Mousse Citron 11.00

Thon Mi-Cuit, Sauce Passion & Granny-Smith, Purée de Carottes à l' Orange 13.00

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

Pain Perdu au Chèvre Chaud , Noix, Poires Fraîches & Compotées 11.00

Rillettes de Volaille du Chef à la Graine de Moutarde, Pain de Campagne Toasté 10.50

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

## Nos assiettes chaudes

Velouté de Butternut, Salade de Courges Spaghetti & Huile de Noisette 9.00

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) 9.50

Nems de Crevettes aux Légumes Croquants, Pousses de Soja & Sauce Nems (3 Pièces) 10.50

Œuf Poché, Crème d'Époisses, Mouillettes & Ecrasé de Pommes de Terre 9.00

Tacos de Pulled Pork au Cumin & Gratiné au Comté, Pickles & Guacamole 11.00

Arancini Tomates Confites, Mozzarella & Basilic 10.50

Médaille de Paleron de Bœuf Braisé, Jus au Foin Gratin Dauphinois 11.50

Bœuf Bourguignon Traditionnel, Purée de Pommes de Terre 10.00

Kebab d'Agneau de Sept Heures, Pain Pita & Légumes Confits, Chou Rouge Mariné 11.00

## Nos Desserts

Tiramisu au « Café Jamaica Blue Mountain » 8.00

Siphon Yaourt, Fruits de Saison & Crumble Vanille 8.00

« Comme Un Snickers » Croquant Chocolat & Cacahuètes 8.00

Tartelette Façon Tatin aux Pommes Caramélisées, Glace Vanille 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 Boîte 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 (Pesto, Poivre & 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 & Lukewarm Dishes

Avocado Toast With Fresh Cheese, Feta & Pomegranate 11.00

Salmon Gravelax, Nori Seaweed Panna-Cotta & Lemon Mousse 11.00

Semi-Cooked Tuna, Passion & Granny-Smith Sauce, Oranges & Carrots 13.00

Lemon Falafels, Fresh Cheese With Herbs & Caponata 9.00

French Toast with Warm Goat Cheese & Walnuts, Fresh Pear & Compotes 11.00

Chef's Poultry Rilette with Mustard Seed, Toasted Country Bread 10.50

Beef Tartare, Pesto, Arugula Shoots & Parmesan Shavings 9.50

## Our Hot Plates

Butternut Cream, Spaghetti Squash Salad & Hazelnut Oil 9.00

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

Daily Risotto, See Evening Formulas 8.00

Daily fish, See Evening Formulas 9.50

Shrimp Nems With Crunchy Vegetables, Soy Sprouts (3 Pieces) 10.50

Poached Egg, Epoisses Cheese Cream, Mouillette & Mashed Potatoes 9.00

Pulled Pork Tacos With Cumin & Comté Cheese Gratin, Pickles 11.00

Arancini Candied Tomatoes, Mozzarella & Basil 10.50

Medaillon of Braised Beef, Hay Juice & Gratin Dauphinois 11.50

Traditional Beef Bourguignon, Mashed Potatoes 10.00

Seven Hour Lamb Kebab, Pita Bread & Confit Vegetables, Marinated Red Cabbage 11.00

## Our Sweets

« Jamaïca Blue Mountain » Coffee Tiramisu 8.00

« Snickers » Style Crispy Chocolate & Peanut Crunch 8.00

Siphon Yogurt, Seasonal Fruits & Vanilla Crumble 8.00

Tatin-Style Tartlet with Caramelized Apples, Vanilla Ice Cream 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 ( Pesto, Pepper and Guérande Salt )  
With Toasts 17.00 With Tomatoes 19.00

Net Prices in € & Service Included

# Formules du Soir

*Evening Formulas*

**30,00€**

*(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.