

# 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

Tarte Fine Butternut, Miel, Mousse Brillat-Savarin,  
Amandes & Jeunes Pousses 10.00

Gravelax de Saumon, Crème Aigrette à l'Aneth,  
Pickles & Carpaccio de Betteraves 11.50

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 11.50

Pâté en Croûte du Chef Façon Gaston Gérard,  
Mousse Moutarde & Salade de Mâche 10.50

Tartare de Bœuf, Pesto, Pousses de Roquette  
& Copeaux de Parmesan 10.00

## Nos assiettes chaudes

Velouté de Potimarron aux Châtaignes, Huile de Noisette  
& Brisures de Sablé Fleur de Sel 9.00

Les Escargots de Bourgogne en Coquilles (6 pièces) 9.00

Risotto du Moment (Voir Formules du Soir) 8.50

Pêche du Moment (Voir Formules du Soir) 9.50

Gambas Snackée, Riz Cantonais Sauté,  
Bouillon Citronnelle & Gingembre 11.50

Œuf Poché, Crème d'Epoisses, Mouillettes  
& Ecrasé de Pommes de Terre 9.50

Crumble de Pain d'Epices au St-Marcellin Rôti &  
aux Poires Pochées Vin Rouge 10.50

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

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

Bœuf Bourguignon Traditionnel,  
Purée de Pommes de Terre 10.50

Kebab d'Agneau de Sept Heures, Pain Pita & Légumes Confits,  
Chou Rouge Mariné 11.50

## Nos Desserts

Cheesecake Vanille & Biscuit Spéculoos  
8.00

« Crêpes Façon Suzette »,  
Caramel de Mandarine au  
Grand Marnier, Salade d'Oranges 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'Epices, Pâte de Fruit de Cassis 22.00

**L'Ibérique** Jambon Ibérique, Lomo, Manchego, Pequillos, Pan Con Tomate,  
Pâte de Fruit de Coings 22.00

**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** Pesto, Poivre, Sel de Guérande & Toasts 18.00

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

Fine Butternut Tart, Brillat-Savarin Cheese Mousse, Honey, Almonds & Sprouts 11.00

Salmon Gravelax, Sour Cream with Dill, Beetroot Carpaccio & Pickles 11.50

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 11.50

Chef's Gaston Gérard Style Pâté-en-Croûte, Mustard Mousse & Lettuce Salad 10.50

Beef Tartare, Pesto, Arugula Shoots & Parmesan Shavings 10.00

## Our Hot Plates

Pumpkin Soup with Chestnuts, Fleur de Sel Broken Shortbread & Hazelnut Oil 9.00

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

Daily Risotto, See Evening Formulas 8.50

Daily fish, See Evening Formulas 9.50

Snacked Prawn, Fried Cantonese Rice, Lemongrass & Ginger Sauce 11.50

Poached Egg, Epoisses Cheese Cream, Mouillette & Mashed Potatoes 9.50

Gingerbread Crumble with Roasted St-Marcellin Cheese & Red Wine Poached Pear 10.50

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

Medaillon of Braised Beef, Hay Juice & Gratin Dauphinois 11.50

Traditional Beef Bourguignon, Mashed Potatoes 10.50

Seven Hour Lamb Kebab, Pita Bread & Confit Vegetables, Marinated Red Cabbage 11.50

## Our Sweets

Vanilla Cheesecake & Spéculoos Biscuit 8.00

« Snickers » Style Crispy Chocolate & Peanut Crunch 8.00

« Suzette Style Crêpes », Orange Salad, Mandarin & Grand Marnier Caramel 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 22.00

**Spanish** Iberico Spanish Ham, Lomo, Manchego Cheese, Piquillos Peppers, Tomato Bread 22.00

**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 18.00

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.