

Carte du soir

Les assiettes du soir sont de taille dégustation, c'est pourquoi nous conseillons 4 assiettes par personnes, trois salées & une sucrée

Nos Entrées

Tacos Végétarien de Chou-Fleur Rôti au Miel,
Sauce Fromage Frais & Pistache 10.50

Gravelax de Saumon, Crème Aigrelette à
l'Aneth, Pickles & Carpaccio de Betteraves
12.00

Focaccia au Basilic, Aubergines & Tomates
Rôties, Artichauts Marinés 10.00

Falafels au Citron, Fromage Blanc aux Herbes
& Caponata de Légumes 9.50

Empenadas de Poulet au Citron & Epices
Cajun, Ketchup de Poivrons 12.00

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 10.50

Nos Plats

Les Escargots de Bourgogne en Coquilles (6 pièces) 9.00

Risotto au Chorizo, Petits Pois & Parmesan 9.00

Pêche du Moment (Voir Formules du Soir) 10.00

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

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

Courgette Végétarienne Farcie de Ricotta & Gratinée au
Parmesan, Coulis de Tomates 10.50

Poulet Laqué au Soja, Jus Façon Thaï aux Cacahuètes & Riz
Basmati Sauté 11.50

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

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

Panna-Cotta Fève de Tonka,
Soupe & Tartare de Fraises 8.00

Mousse de Yaourt de Lait d'Amandes,
Framboises & Pêches Pochées,
Granola aux Noix 8.00

« Comme Un Snickers »
Croquant Chocolat & Cacahuètes
8.00

Pavlova Abricots & Pistaches,
Meringue au Thym 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
Sans Tomates 18,00 Avec Tomates 22.00

Prix Nets en € & Service Compris

Evening Card

The evening plates are tasting size, which is why we recommend four plates per person, three salty & one sweet

Our Starters

Vegetarian Tacos of Roasted Cauliflower with Honey, Cream Cheese & Pistachio Sauce 10.50

Salmon Gravelax, Sour Cream with Dill, Beetroot Carpaccio & Pickles 12.00

Basil Focaccia, Roasted Eggplant & Tomatoes, Marinated Artichoke 10.00

Lemon Falafels, Fresh Cheese With Herbs & Caponata 9.50

Chicken Empenadas with Lemon & Cajun Spices, Pepper Ketchup 12.00

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

Beef Tartare, Pesto, Arugula Shoots & Parmesan Shavings 10.50

Our Main Dishes

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

Risotto with Chorizo, Peas & Parmesan 9.00

Daily fish, See Evening Formulas 10.00

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

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

Vegetarian Zucchini Stuffed with Ricotta & Parmesan Gratin, Tomato Sauce 10.50

Soy-Glazed Chicken, Thai-Style Peanut Juice, Fried Basmati Rice 11.50

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

Traditional Beef Bourguignon, Mashed Potatoes 10.50

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

Our Sweets

Tonka Bean Panna-Cotta, Soup & Strawberry Tartare 8.00

Almond Milk Yogurt Mousse, Raspberries & Poached Peaches, Walnut Granola 8.00

« Snickers » Style Crispy Chocolate & Peanut Crunch 8.00

Apricot & Pistachios Pavlova, Thyme Meringue 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 Without Tomatoes 18.00 With Tomatoes 22.00

Net Prices in € & Service Included



FORMULES DU SOIR

30€ pour 4 assiettes

(Vin non compris/Wine Not Included)

Menu Vin Blanc

3 assiettes salés du jour en format dégustation proposées par le chef

3 savory plates of the day in tasting format offered by the chef

OU

Menu Vin Rouge

3 assiettes salés du jour en format dégustation proposées par le chef

3 savory plates of the day in tasting format offered by the chef

Et

Un Dessert du jour ou un dessert au Choix à la Carte

A Dessert of the day or a dessert of your choice

L'équipe de sommeliers est à votre disposition pour vous suggérer les vins.