

# 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 Aigrette à  
l'Aneth, Pickles & Carpaccio de Betteraves  
12.00

Tartine de Crème au Bleu, Patates Douces  
Braisées, Poires & Noix 11.50

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

Samoussa de Volaille au Citron & Epices Cajun,  
Ketchup de Carottes au Cumin 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

Tchoutchouka,  
Poêlée de Tomates & Poivrons aux Epices, Œuf Poché 9.50

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

Gratin de Fruits de Saison en  
Sabayon à la Vanille 8.00

« Comme Un Snickers »  
Croquant Chocolat & Cacahuètes  
8.00

Baba Sirop de Fruits Exotiques,  
Salade d'Ananas & Chantilly 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 recommended 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

Blue Cheese Toast, Braised Sweet Potatoes, Pears & Walnuts 11.50

Lemon Falafels, Fresh Cheese With Herbs & Caponata 9.50

Poultry Samosa with Lemon & Cajun Spices, Carrot Ketchup With Cumin 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

Tchoutchouka, Tomatoe & Bell Pepper Pan with Spices, Poached Egg 9.50

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

Pulled Pork Tacos With Cumin & Comté Cheese Gratiné, 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

Seasonal Fruit Gratin in Vanilla Sabayon 8.00

« Snickers » Style Crispy Chocolate & Peanut Crunch 8.00

Baba Exotic Fruit Syrup, Pineapple Salad & Chantilly 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

*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.