

Carte du soir

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

Nos Entrées

- Les Escargots de Bourgogne en Coquilles
(6 pièces) 9.00
- 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
- Crumble de St-Marcellin, Poires Pochées Vin
Rouge & Jeunes Pousses de Roquette 11.50
- Foie Gras de Canard, Chutney d'Echalotes au
Cassis & Brioche Maison 15.00
- Pâté en Croûte du Chef Façon Gaston Gérard,
Mousse Moutarde & Salade de Mâche 10.50
- Tartare de Bœuf Façon Thaï, Tuile de Sésame
& Jeunes Pousses de Moutarde 10.50

Nos Plats

- Crème de Châtaignes, Œuf Mollet & Brisures de Coppa 9.50
- Risotto au Chorizo, Petits Pois & Parmesan 9.00
- Pêche du Moment (Voir Formules du Soir) 10.00
- Raviole de Ricotta aux Herbes Fraîches, Coulis de Tomates
& Roquette 11.00
- Œuf Poché, Crème d'Époisses, Mouillettes
& Ecrasé de Pommes de Terre 9.50
- Cromesquis de Volaille à l'Orientale, Jus aux Epices
& Légumes Confits 12.00
- Mini-Burger de Pulled Pork au Cumin, Compotée
& Pickles d'Oignons 11.00
- Poulet Laqué au Soja, Jus Doux aux Cacahuètes
& Riz Basmati Sauté 11.50
- Bœuf Bourguignon Traditionnel,
Purée de Pommes de Terre 11.00
- Magret de Canard Cuit Sur Peau, Jus au Cassis
& Gratin Dauphinois 12.00

Nos Desserts

- Brioche Perdue, Pomme Confitée au
Caramel de Cidre, Glace Caramel
8.00
- Crème Brulée à la Vanille 8.00
- « Comme Un Snickers »
Croquant Chocolat & Cacahuètes
8.00
- Tiramisu au Café « Toumaini »
de Tanzanie 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 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 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 20.00

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

- Burgundy Snails in Garlic and Parsley Butter (6 pieces) 9.00
- Vegetarian Tacos of Roasted Cauliflower with Honey, Cream Cheese & Pistachio Sauce 10.50
- Salmon Gravelax, Sour Cream with Dill, Beetroot Carpaccio & Pickles 12.00
- St-Marcellin Cheese Crumble with Red Wine Poached Pears & Rocket 11.50
- Duck Foie Gras, Blackcurrant shallot & Homemade Brioche 15.00
- Chef's « Gaston Gérard Style » Pâté-en-Croûte, Mustard Mousse & Lettuce Salad 10.50
- Thai-Style Beef Tartare, Sesame Tile & Young Mustard Sprouts 10.50

Our Main Dishes

- Chestnut Cream, Soft-Boiled Egg & Coppa Chips 9.50
- Risotto with Chorizo, Peas & Parmesan 9.00
- Daily fish, See Evening Formulas 10.00
- Ricotta Ravioli with Fresh Herbs, Tomatoe Coulis & Rockets 11.00
- Poached Egg, Epoisses Cheese Cream, Mouillette & Mashed Potatoes 9.50
- Soy-Glazed Chicken, Peanut Juice, Fried Basmati Rice 11.50
- Pulled Pork Burger With Cumin Compote & Onion Pickles 11.00
- Oriental Poultry Cromesquis, Spiced Juice & Candied Vegetable 12.00
- Traditional Beef Bourguignon, Mashed Potatoes 11.00
- Duck Breast Cooked on Skin, Blackcurrant Juice & Gratin Dauphinois 12.00

Our Sweets

- « Brioche Perdue », Apple Candied with Cider Caramel & Caramel Ice Cream 8.00
- Vanilla « Crème Brulée » 8.00
- Snickers Style Crispy Chocolate & Peanut Crunch 8.00
- Tiramisu Coffee « Toumaini » from Tanzania 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 | Doctor's Terrine Daily Terrine with Toast, Mustard Mousse and Gherkins Small 15.00 Large 20.00 |
| Spanish Iberico Spanish Ham, Lomo, Manchego Cheese, Piquillos Peppers, Tomato Bread 22.00 | Country Platter Assorted Charcuteries or Cheeses or Mixed Small 17.00 Large 25.00 |
| Can of Sardines Sardines « Les Délectables » 115 gr, Toasts, Lemon Chantilly & Butter 13.00 | La Burratta Pesto, Pepper and Guérande Salt With Toasts 20.00 |

Net Prices in € & Service Included



FORMULES DU SOIR

31€ 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.