

MENUS DU MIDI

Menu du marché :

Notre menu du midi est composé de 3 entrées, 5 plats principaux, 3 desserts qui changent tous les jours. (Voir Ardoise du Jour)

Entrée du jour + Plat du jour **ou** Plat du jour + Dessert du Jour 18.50€

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du Jour 24.00€

Menu Bourguignon

Le Plat (Bœuf Bourguignon) 16.00€

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert du Jour 24.00€

Entrée + Plat + Dessert du Jour 30.00€

Jambon Persillé de Bourgogne, Pickles & Mesclun

ou

6 Escargots de Bourgogne en Coquille

Bœuf Bourguignon Traditionnel, Ecrasé de Pommes de Terre

Dessert du Jour au Choix

Menu Enfants

12.50€

Sirop à l'eau au choix

Blanc de Volaille **ou** Steak Haché

Avec Purée Maison **ou** Tagliatelles Fraiches

1 Boule de Glace au Choix **ou** Faisselle & son Coulis de Fruits Rouges

Nous travaillons avec des produits bruts et frais que notre chef et son équipe transforment et cuisinent avec passion chaque jour.

Prix Net et Service Compris

Dr. Wine

BAR · RESTAURANT · BOUTIQUE · CLUB

LUNCH MENUS

Market Menu

Our lunch menu consists of 3 starters, 5 main courses and 3 desserts which change every day. (see slate)

Starter + Main Course or Main Course + Dessert	18.50€
Starter + Main Course + Dessert	24.00€

Burgundy Menu

Main Course (beef bourguignon)	16.00€
Starter + Main Course or Main Course + Dessert	24.00€
Starter + Main Course + Dessert	30.00€

Burgundy Parsley Ham, Pickles & Salad

or

Burgundy Snails in Garlic and Parsley Butter (6 pieces)

Traditional Beef Bourguignon & Crushed Potatoes

Daily Desserts

Kids' Menu

12.50€

Syrup with Water

Chicken Breast **or** Beef Steak Haché

With Crushed Potatoes **or** Fresh Tagliatelle

One Scoop of Ice-Cream of Your Choice **or** Fresh Cheese and Red Fruit Coulis

*We work with fresh products that our chef
and his team transform and cook with passion every day.*

Taxes and Service included