



Dr. Wine
BAR . RESTAURANT . BOUTIQUE . CLUB

VOTRE
ÉVÈNEMENT



Brochure Évènementielle

Automne/Hiver 2026-27

« État d'Esprit »

Le Chef & son équipe propose des plats & bouchées de produits frais saisonniers. Des nourritures souples, heureuses, crues, cuites, confites, surtout directes au produit.

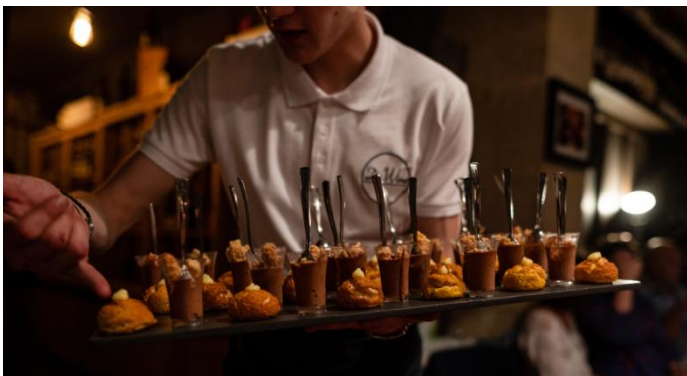
Il assume la gastronomie & le style français, ré-enchanter les classiques. Juste la noblesse des produits comme une modernité.

Le chef-sommelier & son équipe sélectionnent des nectars de Bourgogne & d'ailleurs pour une carte des vins en constante évolution.

Ceci afin de répondre à une perpétuelle équation : « l'équilibre des saveurs ».

Vous apporter de la fraîcheur à la balourdise ...

... & de la souplesse à l'exiguïté.



Notre équipe de sommelier vous accueille dans le cadre convivial et feutré de notre établissement, ancien hôtel particulier du XVIIIème siècle, au cœur du centre historique de Dijon. Venez découvrir notre patio ainsi que notre salon au premier étage.

Une Carte des vins emblématique : plus de 700 références de vin, soigneusement sélectionnées et conseillées par nos sommeliers.



Des évènements d'entreprises, repas familiaux, thèses de médecine, ...



Des dégustations à thème ludiques et conviviales, autour d'accords mets & vins.

Une boutique vous proposant les meilleurs terroirs et appellations choisies auprès des vignerons les plus emblématiques d'ici et d'ailleurs.



Une restauration raffinée de produits frais dans un cadre exceptionnel pour agrémenter votre événement.



Menu

BOURGUIGNON

à 32 €

Oeuf Poché Crème d'Epoisses, Mouillette
& Ecrasé de Pommes de Terre

Ou

Jambon Persillé de Bourgogne, Mousse
Moutarde

Filet de Volaille Façon Gaston Gérard,
Ecrasé de Pommes de Terre

Ou

Traditionnel Bœuf Bourguignon,
Ecrasé de Pommes de Terre

Poire Pochée au Vin Rouge, Cassis
& Meringue

Ou

Tiramisu Bourguignon au Pain d'Epices
« Mulot & Petitjean » & Compoté de
Cassis

Les Menus sont proposés à partir de 10
personnes. Ils doivent être définis en
amont de la prestation pour l'ensemble
du groupe. Pour tout changement,
veuillez nous consulter. Les prix sont nets
et le service compris. Les tarifs des menus
sont hors boissons.

Menu

« DECOUVERTE »

à 33€

Carpaccio de Dorade Sébaste, , Avocat
& Pamplemousse

Ou

Arancini de Butternut & Parmesan, Emulsion
Vin Jaune

Pavé de Saumon Rôti sur Peau, Sauce
Curcuma, Purée de Pommes de Terre
& Petits Légumes de Saison

Ou

Suprême de Volaille Basse Température,
Jus Brun, Légumes Glacés & Risotto Crémeux
au Parmesan

Tiramisu Chocolat & Noisettes

Ou

Financier, Mousse Vanille & Framboises
Confites

***Vous pouvez également nous consulter pour toutes
allergies ou restrictions alimentaires.***

Menu

« SUIVEZ LE CHEF ! »

Entrée + Plat + Dessert
42€

Thon Mi-Cuit, Tartare de Betteraves, Pommes
& Framboises

Ou

Pâté en Croûte du Chef
Façon « Gaston Gérard », Chantilly à la Graine
de Moutarde

Filet de Bar Snacké, Emulsion Verveine,
Risotto de Riso Nero & Légumes Rôtis
du Marché

Ou

Magret de Canard Rôti Sur Peau, Jus Brun au
Griottes & Gratin Dauphinois

Barre Croquante Façon Rocher Chocolat-
Noisette, Sorbet Framboises

Ou

Gratin Minute de Fruits de Saison en Sabayon
à la Vanille

Nos Cocktails Dînatoires

Assortiments de Canapés froids, chauds et sucrés servis sur Plateau. Notre cuisine confectionne des mets travaillés, ce sont donc des portions plus copieuses que des bouchées d'un traiteur habituel.

Ce sont de petits plats à déguster debout, facilement, comprenant donc une pièce par personne. L'ensemble des mets représente donc un repas complet et copieux pour chacun de vos convives.



À 31,00€ TTC/pers

**-Maki de Saumon Gravelax, Concombre,
Aneth & Mangue**

**- « Capuccino de Paris », Velouté de
Champignons & Crème d'Ail**

**-Toast de Tartare de Bœuf Traditionnel au
Couteau**

-Cromesquis de Cabillaud au Citron Confit

**-Risotto Crémeux aux Tomates Confites
& Lié à la Scarmorza**

**-Tataki de Bœuf Mariné au Soja & Pané au
Sésame**

-Chou Pistaches & Framboises

-Mousse Chocolat & Fève de Tonka



À 40,00€ TTC/pers

-Gougères au Comté

-Sucette de Foie Gras aux Fruits Rouges

-Toast de Tartare de Thon Façon Thaï, Gingembre & Coriandre

-Feuilleté d'Escargots en Persillade

-Tataki de Saumon au Sésame Grillé

-Brochette de Gambas Marinées, Sauce Aigre Douce

-Brochette de Veau Mi-Cuit & Laquée au Café « Jamaïca Blue Mountain »

-Mini Burger Au Cheddar & Compotée d'Oignons Doux

-Entremet Chocolat & Poivre Long de Java

-Bavarois Framboises & Basilic

L' Apéritif

Planches de fromages et charcuteries à partager....

... Nous contacter pour plus d'information.



La Formule

« Carte Blanche »

« Parce que c'est dans l'instant présent que se dessine le mieux notre cuisine, au gré des produits de saison et de l'inspiration du moment, je vous invite à me faire confiance et à découvrir nos menus « Carte Blanche ». Pour ceux qui ont une envie précise, ceux qui ont peur de l'inconnu ou tout simplement ceux qui préfèrent avoir le choix, nous vous invitons à tourner la page et trouver votre bonheur dans nos menus classiques.

Je m'attache chaque jour à travailler avec des artisans et producteurs de qualité, parce que derrière un beau produit, se cache forcément une femme ou un homme passionné. »
Chef de Cuisine, Martial Roncen

Formule 5 Petites assiettes de taille « dégustation » comprenant :

2 Assiettes Froides

2 Assiettes Chaudes

1 Assiette Sucrée

39,00€ TTC/ Pers

Celles-ci sont de petites tailles afin d'en goûter plusieurs.

Elles sont définies le soir même par notre chef de cuisine et notre chef-sommelier en fonction des arrivages, de ses envies et des vins proposés ...

Les Formules Apéritifs & Vins, du Dr. Wine...

Forfait à 11 €

Bourgogne Aligoté 2025
Domaine Sorin Coquard
(Blanc)
&
Bourgogne Côte
d'Auxerre 2025 Domaine
Sorin Coquard (Rouge)

Forfait à 18€

Crémant de Bourgogne,
Brut, Vitteaut Alberti
&
Bourgogne Aligoté 2025
Domaine Sorin Coquard
(Blanc)
&
Bourgogne Côte
d'Auxerre 2025 Domaine
Sorin Coquard (Rouge)

Forfait à 24€

Crémant de Bourgogne,
Brut, Vitteaut Alberti
&
Chablis « Per Aspera »
2024 Charly Nicole (Blanc)
&
Bourgogne « Cuvée de
Nobles Souches » 2024
Domaine Collotte Sur
Marsannay
(Rouge)

Forfait à 30€

Crémant de Bourgogne,
Brut, Vitteaut Alberti
&
Saint-Véran « Vieilles
Vignes » 2024
Domaine Chardigny
(Blanc)
&
Chorey-Les-Beaune 2024
Domaine Maillard Père &
Fils (Rouge)

Forfait Sur-Mesure

Possibilité de vous créer
un forfait boissons sur
mesure en fonction de
vos goûts, de votre
budget.

Notre cave proposant
plus de 750 références de
vins de Bourgogne, de
France et du Monde,
faites appel à notre aide
et nos conseils
expérimentés afin de
répondre à vos
demandes particulières.

*Nos Boissons sont servies à
raison d'un verre par
personne et par
références*

*L'abus d'alcool est
dangereux pour la santé*

*Les Millésimes sont
susceptibles d'être
modifiés*

*Sachez consommer avec
modération*

L' Atelier dégustation

À partir de 6 personnes, sous réserve de disponibilités.



Découvertes Bourguignonnes

20€

Prenez le temps de comprendre les bases pour apprécier la valeur des vins de Bourgogne:

Vins Blancs:

- Bourgogne Aligoté 2025 *Domaine Sorin Coquard* 6cl
- Chablis "Per Aspera" 2023/24 *Domaine Charly Nicolle* 6cl

Vins Rouges:

- Bourgogne Côte d'Auxerre 2024 *Domaine Sorin Coquard* 6cl
- Bourgogne Pinot Noir "Nobles Souches" 2024 *Domaine Collote* 6cl
- Chorey-Les-Beaune 2024 *Domaine Maillard Père & Fils* 6cl

Amateurs des climats

30€

Dégustez et comparez les différents climats, terroirs et vinifications en Bourgogne :

Vins Blancs:

- Chablis 1er Cru "Les Fourneaux" 2022/23 *Domaine Charly Nicole* 6cl
- Chorey-Les-Beaune 2024 *Domaine Maillard Père & Fils* 6cl

Vins Rouges:

- Mercurey "Chamirey" 2024 *Domaine Raquillet* 6cl
- Marsannay "Les Boivins " 2023 *Domaine Collotte* 6cl
- Beaune 2023/24 *Domaine Maillard Père & Fils* 6cl

Sur-Mesure

Faites appel à notre chef-sommelier pour vous élaborer une dégustation sur mesure en fonction de vos envies de dégustation et de votre budget.

Ex: Régions Viticoles, Grands Crus, Vignerons, Biodynamie...

Planches de charcuteries/fromages en accompagnement définies en fonction de la dégustation: 5€/pers, (1 grande planche/6 pers)