



MENU



NOS ENTRÉES ET PLANCHES

Beignets de calamars frits, mayonnaise maison	6€/ Pers
Salade César (Poulet, bacon, parmesan, œuf...)	Mini 10€ -Maxi 17,5€
Escalope de foie gras poêlée, compotée de rubarbe	17€
Terrine du Chef (Noisettes, cassis et Marc de Bourgogne)	8€
Œufs pochés à la crème d'Epoisses et pignons de pin (2 œufs)	9€
Œufs pochés en meurette à l'ancienne (2 œufs)	9€

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de trois fromages affinés	6€
Fromage blanc faisselle (sucre ou herbes ou coulis de fruits rouges)	4,5€
Tarte du moment	7€
Crêpe maison (sucre ou nutella ou confiture de fraises)	8€
Poire pochée au vin, sorbet cassis et chantilly	8€
Profiteroles vanille, sauce chocolat	8€
Coupe de glace	2 boules 4,5€ 3 boules 6,5€
Café gourmand 5 pâtisseries	9€
Café Bourguignon (Marc de Bourgogne)	10€
Irish Coffee	10€

NOS PLATS

Suprême de poulet Gaston Gérard	20€
Pavé de bœuf (poire), sauce morilles	24€
Souris d'agneau confite, jus au thym	23€
Tête et langue de veau, sauce gribiche	22€
Dos de Cabillaud rôti au beurre d'agrumes	24€
Wok crevettes, légumes et nouilles au soja	21€
Wok de légumes et nouilles au soja	19€
Marmite Briochées aux morilles crémeuses (Gratinée au comté et œuf poché)	22€
Bol de frites maison	5€

Menu du jour, consulter l'ardoise

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21,00€

Entrée + Plat + Dessert 24,50€

3 Œufs pochés
En meurette
Frites maison
18 €

3 Œufs pochés
Crème d'Epoisses
Frites maison
18 €