



MENU



NOS ENTRÉES ET PLANCHES

Beignets de calamars frits, mayonnaise Maison	6€/ Pers
Planche à partager (Jambon persillé, terrine du Chef, rosette italienne)	12€/ Pers
Salade César (Poulet, bacon, parmesan, oeuf..)	Mini 9€ - Maxi 16,5€
Saint-Marcelin frit sur lit de salade	10€
Terrine du Chef	7,5€
Oeufs pochés à la crème d'Epoisses et pignons grillés (2 oeufs)	8,5€
Oeufs en meurette à l'ancienne (2 oeufs)	8,5€

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de trois fromages affinés	6€
Fromage blanc faisselle (sucre, herbes fraîches ou coulis fruits rouges)	4,5€
Tarte fine aux pommes caramélisées et sa glace vanille	8€
Nougat glacé Maison et son coulis de fruits rouges	8€
Profiteroles vanille, sauce chocolat	8€
Coupe Dame Blanche	7€
Coupe de glace	2 boules 4,5€ 3 boules 6,5€
Café gourmand 5 pâtisseries	9€
Café Bourguignon (Irish ou Marc de Bourgogne)	10€

NOS PLATS

Entrecôte 300g sur la plancha sauce Chimichurri	25 €
Suprême de poulet Gaston Gérard	20 €
Kefta de bœuf à l'oriental, légumes et semoule	19 €
Onglet de bœuf Angus aux échalotes	24 €
Escalope de veau cordon bleu (250gr)	24 €
Tête et langue de veau sauce gribiche	20 €
Wok crevettes, légumes et nouilles au soja	19 €
Wok de légumes et nouilles au soja	19 €
Tajine de légumes aux raisins	14 €
Bol de frites Maison	5 €

Menu du jour, consulter l'ardoise

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20,00€

Entrée + Plat + Dessert 23,50€

3 Œufs pochés

En meurette

Frites maison

15 €

3 Œufs pochés

Crème d'Epoisses

Frites maison

15 €