

Carte

Entrées / Starters

Salade de petit épeautre du Brully, féta et concombres Spelt, feta and cucumber salad	Petite 9€ Grande 13€
6 Escargots de Bourgogne en caquelon 6 Snails	8€
12 Escargots de Bourgogne en caquelon 12 snails	14€
Saumon mariné à l'aneth, et salade verte Marinated salmon with dill and green salad	Petit 10€ Grand 14€
Oufs pochés de la ferme du Pontot, en meurette Poached eggs from Pontot farm, with red wine sauce	12€
Mille feuilles de légumes confits au chèvre frais Preserved vegetables with fresh goat's cheese	12€

Fromages / Cheese

Assiette de 3 fromages de chez Alain Hess Plate of 3 cheeses from Alain Hess	7€
Faisselle de Bresse, miel, aux herbes ou coulis de fruits rouges Faisselle with herbs or coulis	6€

Desserts

Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges Homemade iced nougat with red fruit coulis	8€
Moelleux au chocolat cœur pistache Chocolate cake with pistachio inside	9€
A commander en début de repas !	
Verrine de fruits rouges, crème mascarpone et tuile amande Red fruits verrine with mascarpone cream and almond tuile	8€
Café gourmand Gourmet coffee	9€

Toute notre carte est préparée "maison"
par notre chef **STEPHANE GIBOULOT**

Origine de la viande : FRANCE

Tout changement dans la carte
entraînera un supplément

Prix nets TTC, service compris

Plats / Main courses

Tartare de bœuf charolais "coupé minute", frites, salade Beef tartare, chips, salad	18€
Entrecôte 100% Cote d'Or, beurre maître-hôtel, frites et haricots verts Beef, butter with parsley, chips and green beans	28€
Magret de canard, jus au thym frais, gratin de pommes de terre au fromage de Citeaux Duck breast, fresh thyme jus, potatoes with cheese of Citeaux	22€
Cheeseburger à l'Epoisses Berthaut, frites Cheese "Epoisses de Berthaut" cheeseburger, chips	18€
Burger végétarien (palet de céréales, légumes, crudités), frites Vegetarian burger (puck of cereals, vegetables, raw vegetables), chips	17€
Filet de daurade et Saint Jacques, pesto à l'ail des ours, légumes Fillet of sea bream and scallops, wild garlic pesto, vegetables	22€

Menu du Marché : 25€

Salade de légumes, chèvre frais
Vegetable salad with fresh goat's cheese

Brochette de poulet, thym, citron, riz
Chicken with thyme, lemon and rice

Brownie
Brownie

Menu Enfants (-12 ans) : 13€

Steak haché ou pavé de saumon
Minced steak or salmon steak

Frites ou légumes
French fries or vegetables

Petit pot de glace ou Glace Haribo
Small tub of ice cream or Haribo ice cream