

# Les entrées

La terrine de foies de volaille au piment d'Espelette	07.50€
Le caviar d'artichaut au jambon de pays et feta	08.00€
Le carpaccio de saumon, vinaigre balsamique aux herbes	08.50€
La salade du moment selon le marché	06.50€
Le Bowl aux céréales, crudités variées et son tartare de thon	08.50€

# Les plats

Le tartare de bœuf, assaisonné par nos soins au parmesan	18.50€
Le dos de saumon en croute de sésame, vinaigrette aux herbes	18.00€
Les linguines aux légumes de saison, sauce soja et gorgonzola	13.00€
L'onglet de bœuf grillé, sauce échalotes	19.00€
Steak de thon à la plancha au beurre d'algues	19.00€
La tartine du boucher crème de gorgonzola ( <i>steak hachée charolais, oignons rouges, champignons, tomates, crème de gorgonzola</i> )	21.00€
Le plat du jour, proposé par notre chef au gré des saisons	16.50€

# Les desserts

La crème vanille-chocolat	07.00€
La panacotta pistache aux fraises marinées	08.00€
Le moelleux chocolat maison, crème anglaise	07.50€
Le baba au rhum et framboises	08.50€
La coupe de glace 3 boules	07.50€

Menu  
Enfant 9€

Steak ou Filet de poisson rôti, légumes ou frites  
Coupe glacée (glaces artisanales)  
sirop à l'eau ou diablo

Menu formule  
Express 19.90€

La grande salade du moment  
ou  
Le plat du jour

Accompagné d'un verre de vin de 12cl  
*Vin blanc AOC Bourgogne Aligoté ou*  
*Vin rouge Les Cayolles Pays d'Oc - sélection Vigne & Terroirs*  
+  
Un café

Prix NET

# Régional

Les escargots en coquille de Bourgogne

X 6	11.00€
X 9	15.00€
X 12	19.00€

Les œufs en meurette      En entrée 8.00€      En pLat 15.00€

---

Le bœuf Bourguignon aux linguines 18.00€

Le filet de sandre sauce a l'Aligoté 18.50€

---

Ronde des trois fromages 08.00€

L'assiette gourmande Bourguignonne 08.00€

La coupe glacée de Bourgogne 07.50€

Prix NET