## **LA CARTE**

## **ENTREES**

Terrine de Joue de Boeuf **7,50 €**Assiette Nordique (Saumon Gravelax,
Céleri, Betterave et Salade) **9,00 €**Gratin de Pétoncles et

Crevettes aux Poirea 8,50 € L'Entrée du Jour 8,50 €



Bavette Grillée sauce Poivre Vert 18,00 €
Filet de Bar rôti Sauge et Citron 19,00 €
Côte de Veau Safrané 19,50 €
Plat du Jour 16,50 €

## **DESSERTS**

Panacotta Poire Caramel

Régale au Chocolat et Griottes

aux Kirch

Crème brûlée Maison à la Vanille

Le Dessert du Jour

7,50 €

7,50 €

Une carafe d'eau peut vous être servie gracieusement en accompagnement d'une consommation





#### Menu à composer

**29 €** : Entrée, Plat et Dessert

**25 €** : Entrée, Plat OU Plat, Dessert

## **ENFANTS**

10 €

Steak grillé ou Filet de Poisson, Frites et légumes Sirop ou Diabolo 1 Boule de Glace

# **MENU REGIONAL**



#### Escargots de Bourgogne

X 6	11,00 €
X 9	15,00 €
X 12	19,00 €



#### Oeufs en Meurette

En Entrée		8,00 €
En Plat principal	avec frites	15,00 €

#### Plats Régionaux

Le Véritable Boeuf Bourguignon et ses Linguines	18,00 €
L'Entrecôte Charolaise au Beurre Dijonnais	23,00 €

#### Fromages Régionaux

Farandole des 3 Fromages régionaux, Bleu de Bresse, Chaource, Epoisses 9,50 €

#### Dessert Régional

La Coupe glacée de Bou<mark>rg</mark>ogne, Sorbet Cassis, Marc de Bourgogne

10,50 €

Une carafe d'eau peut vous être servie gracieusement en accompagnement d'une consommation



# EN ETAPE LE SOIR



# **ENTREES**

Oeuf Poché sauce aux Champignons Terrine de Joue de Boeuf sauce Ravigote Potage du Jour L'Entrée du Jour

# **PLATS**

Le Filet de Poisson et sa sauce selon arrivage Le Filet de Poulet Homardine La Pièce du Boucher Grillée Le Plat du Jour

# **DESSERTS**

Panacotta Poire Caramel
Coupe de Glace ou Sorbet 2 Boules
Faisselle à votre goût (coulis ou aux herbes)
Le Dessert du Jour

Une carafe d'eau peut vous être servie gracieusement en accompagnement d'une consommation

