

# Menu Carte

Entrée + plat +fromage +dessert .....	38.00€
Entrée+ plat+ (fromage ou dessert).....	34.00€
Plat + (fromage ou dessert).....	26.00€
Entrée + Plat .....	28.00€

*A choisir parmi la carte ci-dessous*



## Les entrées :

*13.00 € à la carte*

- \*Le saumon : mariné façon gravlax, crème citron aneth, perles de yuzu et foccacia grillée*
- \*La terrine : selon inspiration, pickles d'oignons rouges, Chutney aux épices douces*
- \* Les asperges vertes et ris de veau : en fin feuilleté, dans une crème de morilles*
- \*Les escargots : 12 escargots de Bourgogne « traditionnels »*
- \*Le foie gras : (supplément de 5.00€ au menu et carte) mi-cuit, chutney aux figues cassis et pain toasté*

## Les plats :

*19.00 € à la carte*

- \*Le poisson : au gré des marées*
- \*Le rognon de veau : braisé, jus à la graine de coriandre et flambé au cognac*
- \*Le canard : filet rôti, jus réduit, compotée rhubarbe cassis et miel du Morvan*
- \* L'entrecôte : juste poêlée et son beurre maitre d'hôtel*
- \*Le filet de bœuf : «l'incontournable» et sa sauce à l'Époisses (supplément de 7.00€ au menu et carte)*

*Viande bovine origine France  
Merci de nous préciser vos éventuelles allergies  
Tout changement dans un menu est avec supplément*

## Formule Bourguignonne

23.00 €

6 escargots de Bourgogne  
Ou 12 escargots de Bourgogne (supplément de 6 €)  
Ou Jambon persillé maison



Œufs en Meurette comme chez Adrienne  
Ou Saupiquet du Morvan (jambon,  
Crème et champignons)



Mille-feuilles glacé au pain d'épice et  
Sa crème anglaise  
Ou Fromage blanc à la crème  
Ou Coupe bourguignonne



### Bières en bouteille : (25cl)

1664, Bière sans alcool, Heineken.....3.50€

### Bière régionale

bio de Vézelay (blanche, blonde, ambrée, brune) .....4.50€

Bière pression : (25cl) Leffe ou Blanche (selon saison).....4.00 €

### Eaux Minérales : Evian ou Badoit

La bouteille :.....4.90€

la 1/2 bouteille .....3.50€

Café :.....2.00 €

Décaféiné.....2.20€

Infusions, thé (Damman frères).....3.00€

## Menu du jour

(Servi tous les midis sauf samedi et jours fériés)

Entrée plat dessert : 19.50 €

Entrée plat ou plat dessert : 16.50 €

2 Entrées du jour au choix



Le poisson du marché (12.00 € seul)

Ou le plat du jour (12.00 € seul)



Fromage blanc à la crème

Ou Crème au caramel

Ou Salade de fruits frais

Ou Mousse au chocolat

Ou Tarte maison

Ou Coupe de glaces



## Menu enfant 10.00€

(Jusqu'à 10 ans)

Jambon blanc ou

Steak haché ou Filet de poisson garni



Mousse au chocolat

ou Crème au caramel ou Glace



## Pichet de Bourgogne Aligoté (L Chardigny)

25 cl : 6.00 €

50 cl : 11.00 €

75 cl : 16.00€

## Pichet de Côtes du Rhone

25 cl : 6.00 €

50 cl : 11.00 €

75 cl : 16.00 €

Demandez notre sélection complète de vins de propriétaires au verre (12cl) et pichets

## Formule express 28.00 € :

L'Entrecôte, juste poêlée et sa sauce à l' Epoisses

Choix de fromages ou desserts

## Nos Salades

- \*Assiette du **ROUTARD** : Terrine du moment, tataki de saumon et de thon, saumon, melon et verdure.....18.00 €
- \*Salade **FRAICHEUR** : (végétarienne) légumes crus et cuits, tomates, melon et mozzarella.....14.00 €

## Nos Spécialités



- \*Escargots de Bourgogne :  
les 6.....7.00 €  
les 12.....13.00 €
- \*Duo de jambon persillé et terrine du moment.....15.00 €
- \*Œufs en meurette comme chez Adrienne.....13.00 €
- \*Chateaubriant (2 personnes).....52.00 €
- \*Entrecôte double (2 personnes).....42.00 €
- \*Sauce au choix : Epoisses, poivre gris ou poivre vert (1 pers).....2.50 €
- \*Saupiquet du Morvan (jambon blanc poêlé, sauce crème et champignons).....14.00 €
- \*Bâtard du Rossini (Filet de bœuf, foie gras, sauce crème et morilles).....28.00 €

*(Nos spécialités ne sont pas vendues dans les formules menus)*