

Menu Carte

Entrée + plat + fromage + dessert.....	44.00€
Entrée+ plat+ (fromage ou dessert).....	39.00€
Entrée + Plat	34.00€
Plat + (fromage ou dessert).....	29.00€
A choisir parmi la carte ci-dessous	

Les entrées :

14.00 € à la carte

- * Le saumon et le thon : saumon confit doucement à l'huile d'olive , tataki de thon, coulis végétal, perles de yuzu et foccacia grillée
- * La terrine : selon inspiration, pickles d'oignons rouges, Chutney acidulé aux fruits secs
- * Les escargots : 12 escargots de Bourgogne «traditionnels»
- * Le foie gras : (supplément de 6.00€ au menu et carte) mi- cuit, chutney aux figues cassis et pain toasté
- * Le jambon et fromages du Morvan : chiffonnade de jambon cru, toast de chèvre miel, copeaux de « cabrache » sur lit de salades mélangées

Les Plats :

24.00 € 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, compotée rhubarbe cassis et jus réduit au miel du Morvan
- * Le veau : médaillon de veau taillé dans le filet, cuisson basse température, sauce à l'orange et épices douces
- * L'entrecôte : juste poêlée et son beurre maître d'hôtel
- * Le filet de bœuf : (supplément de 6.00€ au menu et carte) «l'incontournable» et sa sauce à l'Epoisses

&

Viande bovine origine France

Merci de nous préciser vos éventuelles allergies

Tout changement dans un menu est avec supplément

Formule Bourguignonne

28.00 €

(servie tous les jours sauf jours fériés)

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)

Bière sans alcool4,00€

Bière régionale (33 cl)

Brasserie du Morvan (blanche, blonde, ambrée)7,50€

Bière pression : (25cl)4,00 €

(50cl)7,50.€

Eaux Minérales : Evian ou Badoit

La bouteille5,50€

la ½ bouteille3.50€

Café :2.20€

Décaféiné.....2.40€

Infusions, thé (Damman frères).....3.50€

Suggestions du jour : 15,00 €

(Servi es tous les midis sauf samedi et jours fériés)



Suggestion du jour avec dessert : 20,00 €

Desserts au choix :

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 2 boules



Pichet de Bourgogne Aligoté (aop)

25 cl : 7.00 €

50 cl : 13.00 €

75 cl : 19.00€

Pichet de Côtes du Rhône (aop)

25 cl : 7.00 €

50 cl : 13.00 €

75 cl: 19.00 €

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

Formule express

26.00 € :

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

Nos Salades

- * Assiette du ROUTARD : Terrine du moment, tataki de thon, saumon confit,
et Salade..... 20.00 €
- * Salade FRAICHEUR (végétarienne)..... 16.00 €

Nos Spécialités



- * Escargots de Bourgogne :
les 6..... 7.00 €
les 12..... 14.00 €
- * Duo de jambon persillé et terrine du moment..... 17.00 €
- * Œufs en meurette comme chez Adrienne..... 14.00 €
- * Saupiquet du Morvan (jambon blanc poêlé, sauce crème et champignons)..... 14.00 €
- * Chateaubriant (2 personnes)..... 65.00 €
- * Entrecôte double (2 personnes)..... 50.00 €
- * Sauce au choix : Epoisses, poivre gris ou poivre vert (1 pers)..... 2.50 €
- * Bâtard du Rossini (Filet de bœuf, foie gras, sauce crème et morilles)..... 35.00 €

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