

# Menu Carte

Entrée + plat + fromage + dessert.....	41.00€
Entrée+ plat+ (fromage ou dessert).....	37.00€
Entrée + Plat .....	32.00€
Plat + (fromage ou dessert).....	28.00€

A choisir parmi la carte ci-dessous

## Les entrées :

13.00 € 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 aux tomates séchées grillée
- \* La terrine : selon inspiration, pickles d'oignons rouges, Chutney aux épices douces
- \* 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
- \* L'asperge et l'oeuf : asperges vertes servies tièdes, œuf en cuisson parfaite, crème et tuile de parmesan

## Les Plats :

23.00 € 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
- \* L'agneau : gigot en cuisson de 7 heures, jus court aux herbes de Provence
- \* L'entrecôte : juste poêlée et son beurre maitre d'hôtel
- \* Le filet de bœuf : (supplément de 5.00€ au menu et carte) «l'incontournable» et sa sauce à l'Épouse

&

Viande bovine origine France

Viande ovine origine France ou NZ

Merci de nous préciser vos éventuelles allergies

Tout changement dans un menu est avec supplément

## Formule Bourguignonne

28.00 €

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



Oufs 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 alcool ou Heineken.....4,00€

### Bière régionale (33 cl)

Vézelay **B90** (blanche, blonde, ambrée) .....7,00€

Bière pression : (25cl) .....4,00 €

### Eaux Minérales : Evian ou Badoit

La bouteille :.....5,50€

la ½ bouteille .....3,50€

Café :.....2,20€

Décaféiné.....2,40€

Infusions, thé (Damman frères).....3,50€

## Menu du jour

(Servi tous les midis sauf samedi et jours fériés)



Entrée plat dessert: 21.50 €

Entrée plat ou plat dessert: 18.50 €

2 Entrées du jour au choix



Le poisson du marché (13,50€ seul)  
Ou le plat du jour (13,50 € 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 (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

25.00 € :

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

## Nos Salades

\*Assiette du ROUTARD : Terrine du moment, tataki de thon, saumon confit, asperges et verdure..... 20.00 €

## Nos Spécialités



\*Escargots de Bourgogne :  
les 6.....7.00 €  
les 12.....13.00 €

\*Duo de jambon persillé et terrine du moment.....17.00 €

\*Œufs en meurette comme chez Adrienne.....13.00 €

\*Saupiquet du Morvan (jambon blanc poêlé, sauce crème et champignons).....14.00 €

\*Chateaubriant (2 personnes).....59.00 €

\*Entrecôte double (2 personnes).....48.00 €

\*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).....32.00 €

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