

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 bouteille3.50€

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)