

# 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 maitre d'hôtel
- \* Le filet de bœuf : (supplément de 6.00€ au menu et carte) «l'incontournable» et sa sauce à l'Époisses

&

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*



*(Eufs 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 .....4,00€*

### 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 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: 24,00 €

Entrée plat ou plat dessert: 20,00 €

2 Entrées du jour au choix



Le poisson du marché (15,00€ seul)

Ou le plat du jour (15,00 € 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 (aop)

25 cl : 7.00 €

50 cl : 14.00 €

75 cl : 21.00€

Pichet de Côtes du Rhône (aop)

25 cl : 7.00 €

50 cl : 14.00 €

75 cl: 21.00 €

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).....15.00 €
- \* 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)*