

Home Cooking

Restaurant & Traiteur

~ Carte des boissons ~

~ Apréritifs ~

Bière Blonde ou Panaché	25cl 3,90€	33cl 4,90€	50cl 6,90€
<i>+0,50€ supplément Picon, sirop ou rondelle citron</i>			
Bière Rouget de Lisle du moment	25cl 4,90€	33cl 5,90€	50cl 7,90€
Monaco	25cl 3,90€		50cl 6,90€
Pastis			2cl 3,90€
Porto Blanc / Porto Rouge			6cl 4,50€
Kir Aligoté			12cl 4,90€
Kir Royal (<i>crème de fruits cassis, framboise ou pêche de vigne</i>)			12cl 6,50€
Coupe de Crémant de Bourgogne			12cl 5,90€
Martini Blanc / Martini Rouge / Martini Rosé			6cl 4,90€
Rhum Carta Oro / Vodka Eristoff / Gin Bombay Saphirs			4cl 6,00€
Whisky Ballantines			4cl 5,90€
Whisky Chivas 12 ans			4cl 7,90€
Macvin			6cl 5,90€

~ Pichets de Vin ~

Rosé du Gard « <i>Les Gardilles</i> », IGP	25cl 5,90€	50cl 10,90€
Bourgogne Aligoté	25cl 5,90€	50cl 10,90€
Bourgogne Pinot Noir « <i>Buissonnier</i> », Cave de Buxy	25cl 6,90€	50cl 12,90€

~ Cocktail avec Alcool ~

Mojito - <i>rhum, limonade, citron vert, menthe fraîche, angostura</i>	6,90€
Piña Colada - <i>classique ou purée de fraise ou purée de passion, rhum, jus d'ananas, purée de coco</i>	6,90€
Soh'rise - <i>soho, jus d'orange, sirop de cerise</i>	6,90€
Blue Lagoon - <i>vodka, curaçao, citron, limonade</i>	6,90€
Marquissette à la framboise - <i>pétillant, coulis & crème de framboise</i>	6,90€
Gin Tonic - <i>gin Bombay, Schweppes tonic</i>	6,90€

Home Cooking

Restaurant & Traiteur

~ Carte des boissons ~

~ Cocktail sans Alcool ~

Virgin Mojito - classique ou purée de fraise, limonade, citron vert, menthe fraîche	5,90€
Piña Light - jus d'ananas, lait de coco	5,90€
Paradisio - limonade, coulis de fraise, sirop de citron	5,90€
Macumba - jus d'ananas, jus de banane, sirop de cerise	5,90€

~ Boissons sans alcool ~

Sirop à l'eau	2,50€
Eau minérale plate ou pétillante	50cl 2,90€ 1L 3,90€
Diabolo	3,50€
Soft - Coca Cola, Schweppes Tonic ou Agrumes, Fine Thé artisanal, Fine Orange, Limonade artisanale	3,90€
Perrier, +0,50€ Supplément sirop ou rondelle de citron	
Jus de fruits - abricot, pomme, orange, ananas	20cl 3,50€

~ Boissons chaudes ~

Café espresso	2,00€
Thé	3,00€

~ Digestifs ~ ** Premium

Rhum arrangé - parfum au choix	4cl 6,00€
Get 27 / Get 31	4cl 6,00€
Cognac	4cl 6,00€
Limoncello	4cl 6,00€
Marc de Bourgogne	4cl 6,00€
Poire William	4cl 6,00€
**Whisky NC'Nean Bio	4cl 11,00€
**Armagnac Castarède	4cl 11,00€
**Rhum «Santa Teresa»	4cl 11,00€

Home Cooking Restaurant & Traiteur

~ Carte des Vins ~

~ Vins Blancs ~

Chardonnay <i>Sainte-Marie-La-Blanche, IGP</i>	75cl	21,90€
Mâcon Village <i>«Fleurs Blanches», Cave de Viré</i>	75cl	25,90€
Saint Véran <i>«Les Préludes»</i>	12cl 5,90€	75cl 33,90€
Coteaux du Layon <i>«Frairie», Domaine de Neuville</i>	12cl 6,90€	75cl 36,90€
Montagny 1er Cru <i>«Les Coères», Cave de Buxy</i>	12cl 7,90€	75cl 42,90€
Bouzeron , <i>Maison Chanzi</i>	75cl	45,90€
Rully 1er Cru 2017, <i>«Les Rabourcés», Château de Davenay</i>	75cl	65,90€
Chassagne-Montrachet 1er Cru <i>Domaine Bachelet-Ramonet</i>	75cl	95,90€

~ Vins Rouge ~

Côte du Rhone <i>«Les Coudriers»</i>	75cl	18,90€
Mâcon <i>Domaine Alphonse</i>	75cl	24,90€
Bourgogne Pinot Noir <i>«Buissonnier», Cave de Buxy</i>	75cl	29,90€
Brouilly <i>«Voujon», Domaine Ruet</i>	12cl 5,90€	75cl 32,90€
Hautes Côtes de Beaune <i>Domaine Nuiton Beaunoy</i>	75cl	35,90€
Givry 1er Cru <i>Domaine Steinmaier</i>	12cl 8,90€	75cl 52,90€
Pernand-Vergelesses <i>Domaine Eddy Morey</i>	75cl	67,90€
Chassagne-Montrachet 1er Cru <i>Domaine Bachelet-Ramonet</i>	12cl 12,90€	75cl 78,90€
Château Neuf du Pape <i>«Clos de l'Oratoire»</i>	75cl	89,90€
Gevrey Chambertin <i>Domaine Roblot Marchand</i>	75cl	109,90€

~ Vins Rosés ~

Les Javelles <i>«Claire de rose», IGP Pays d'Oc</i>	75cl	18,90€
Côte de Provence <i>«Les Notes Bleues»</i>	12cl 4,90€	75cl 25,90€

~ Vins pétillants ~

Crémant de Bourgogne <i>Roger Guy</i>	12cl 5,90€	75cl 29,90€
Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs <i>Louis Bouillot</i>	75cl	35,90€
Champagne <i>Roger Guy</i>	75cl	55,90€
Champagne <i>«R» de Ruinart</i>	75cl	129,00€

Home Cooking

Restaurant & Traiteur

- A La Carte -

- Entrées -

La Soupe à l'oignon : <i>Gratinée, croquette d'oignon, oignons crispy</i>	10,90€
 Le Velouté de légumes : <i>Cromesqui de poisson aux herbes</i>	11,90€
La Croustade d'escargot : <i>À la crème d'ail persillée</i>	12,90€
 L'Oeuf croustillant : <i>Purée de légumes d'antan, Spianata Piccante</i>	12,90€
Le Foie Gras : <i>Pain d'épices, gelée de fruits rouges, confit d'oignons</i>	15,90€

- Plats -

Le Poulet Yassa : <i>Recette malienne, oignons, abricot, raisins</i>	15,90€
La Joue de porc : <i>À la bière et au miel</i>	15,90€
Le Paleron de boeuf : <i>Jus gras vinaigré aux herbes fraîches</i>	16,90€
Le Poisson retour du marché : <i>Crème citronnelle, yuzu</i>	16,90€
La Picanha de veau : <i>Basse température, jus asiatique</i>	17,90€

- Fromages -

La Faisselle ou Le Fromage blanc : <i>Nature, crème, sucre, coulis</i>	5,90€
L'Assiette de trois fromages affinés AOP	7,90€

- Desserts -

La Panna Cotta à la fève Tonka : <i>Coulis de fruits rouges, crumble aux noix</i>	7,90€
Le Baba au rhum : <i>Crème pâtissière rhum vanille</i>	7,90€
La Sphère chocolat noir noisette : <i>Mirliton cacao, crémeux noisette, noisette torréfiée, glace chocolat</i>	8,90€
La Tartelette exotique : <i>Tartare mangue citron vert, coulis de mangue, espuma ananas</i>	8,90€
Le Dôme tiramisu spéculoos : <i>Mousse spéculoos, insert praliné spéculoos, émulsion à la vanille, glaçage miroir café, glace café</i>	8,90€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Voir affichage des viandes en restaurant.

Prix TTC service compris.  Déclinable en version végétarienne

Home Cooking

Restaurant & Traiteur

~ Menu Découverte ~

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert - **29,90€**

Entrée + Plat + Fromage + Dessert - **34,90€**

~ Entrées ~

 **Le Velouté de légumes** : *Croquette de poisson aux herbes*
ou **La Soupe à l'oignon** : *Gratinée, croquette, oignons crispy*

~ Plats ~

Le Poulet Yassa : *Recette malienne, oignons, abricot, raisins*
ou **La Joue de porc** : *À la bière et au miel*

~ Fromages ~

La Faisselle ou Fromage blanc : *Nature, crème, sucre, coulis*
ou **L'Assiette de trois fromages affinés AOP**

~ Desserts ~

La Panna Cotta à la fève Tonka : *Coulis de fruits rouges, crumble aux noix*
ou **Le Baba au rhum** : *Crème pâtissière rhum vanille*

Home Cooking

Restaurant & Traiteur

~ Menu Sensation ~

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert - **35,90€**

Entrée + Plat + Fromage + Dessert - **40,90€**

~ Entrées ~

La Croustade d'escargot : À la crème d'ail persillée

ou 🌿 **L'Oeuf croustillant** : Purée de légumes d'antan, spianata picante

ou **Le Foie Gras** : Pain d'épices, gelée de fruits rouges, confit d'oignons

~ Plats ~

Le Paleron de boeuf : Jus gras vinaigré aux herbes fraîches

ou **Le Poisson retour du marché** : Crème citronnelle, yuzu

ou **La Picanha de veau** : Basse température, jus asiatique

~ Fromages ~

La Faisselle ou Le Fromage blanc : Nature, crème, sucre, coulis

ou **L'Assiette de trois fromages affinés AOP**

~ Desserts ~

La Sphère chocolat noir noisette : Mirliton cacao, crémeux noisette, noisette torréfiée, glace chocolat

ou **La Tartelette exotique** : Tartare mangue citron vert, coulis de mangue, espuma ananas

ou **Le Dôme tiramisu spéculoos** : Mousse spéculoos, insert praliné spéculoos, émulsion à la vanille, glaçage miroir café, glace café

Home Cooking Restaurant & Traiteur - Menu Dégustation -

49,90€

- En Sept Actes -

Menu servi à tous les convives de la table, jusqu'à 13h le midi et jusqu'à 20h le soir.

- Pour Commencer -

Trio de mise en bouche

- Le Foie Gras -

Le Foie Gras : *Pain d'épices, gelée de fruits rouges, confit d'oignons*

- L'Oeuf -

 **L'Oeuf croustillant :** *Purée de légumes d'antan, spianata picante*

- La Pause Digestive -

Trou festif de la maison

- La Viande -

La Picanha de veau : *Basse température, jus asiatique*

- Le Fromage -

Assiette de trois fromages affinés AOP

- L'assiette Gourmande -

Déclinaison de desserts

Home Cooking Restaurant & Traiteur

~ Formule du Midi ~

Uniquement le midi, du lundi au vendredi
Hors weekend et jours fériés

Entrée + Plat

OU

Plat + Dessert

14,50€

Entrée + Plat + Fromage

OU

Entrée + Plat + Dessert

17,50€

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

20,50€