

ENTRÉES

Jambon persillé petite salade « Spécialité maison »	11 €
Mosaïque de saumon et volaille en gelée aux lentilles « maison » petite salade	13 €
12 escargots au beurre d'ail maison	15 €
Œufs en meurette « Spécialité maison »	13 €
Œufs pochés crème de Cîteaux et Epoisses forestière « Spécialité maison »	15 €

SALADES

Salade Epoisses (Salade, crudités, époisses chaud sur pain d'épices, jambon cru)	15 €
Salade Paysanne (Salade, crudités, lardons, gésiers, œuf poché)	10 €
Salade de L'auberge (Salade, crudités, lardons, gésiers, chèvre chaud sur son croûton)	12 €
Salade de chèvre chaud et crudités	9 €
Salade Coleslaw de chou rouge	13 €
Chou rouge, oignon rouge, carotte râpée, moutarde, curry, sésame, mayonnaise, huile de noix, miel	

PLATS CHAUDS

Émincé de volaille sauce Cîteaux et Epoisses	18 €
Bœuf bourguignon	17 €
Escalope de veau à la crème forestière	25 €
Rognon de veau à la dijonnaise	18 €
Ravioles de Royan à la crème et balsamique	15 €
Gnocchis au pesto et tomate cerise	15 €

VIANDES CHAROLAISES

Tartare de bœuf (180 gr) « Frites fraîches maison »	17 €
Pavé de bœuf (200gr) « Frites fraîches maison »	19 €
Faux filet (300 gr) « Frites fraîches maison »	26 €
Entrecôte (350 gr) « Frites fraîches maison »	34 €
Sauces : Poivre ou Cîteaux et Epoisses	6 €

POISSONS

Fish & chips de colin	16 €
Filet de sandre sauce vin rouge	22 €

GRENOUILLES

Grenouilles à la persillade OU à la crème « Frites fraîches maison »	28 €
--	------

FROMAGES ET DESSERT

Fromage faisselle (nature ou crème ou coulis de fruits)	5 €
Assiette de fromages (Cîteaux, Epoisses, Comté, chèvre frais)	9 €
Le dessert du moment	7 €

BURGERS

Classic

Steak haché façon bouchère, cheddar, oignon rouge, sauce ketchup moutarde, frites fraîches « Maison »	14 €
---	------

Montagnard

Steak haché façon bouchère, galette de pomme de terre, raclette, oignon rouge, sauce moutarde miellée, frites fraîches « Maison »	16 €
---	------

Chèvre

Steak haché façon bouchère, galette de pomme de terre, chèvre frais, oignon rouge, sauce moutarde miellée, frites fraîches « Maison »	16 €
---	------

Moine

Steak haché façon bouchère, galette de pomme de terre, Cîteaux, oignon rouge, sauce moutarde miellée, frites fraîches « Maison »	18 €
--	------

Epoisses

Steak haché façon bouchère, galette de pomme de terre, époisses, oignon rouge, sauce moutarde miellée, frites fraîches « Maison »	20 €
---	------

MENU À 28 €

Salade de chèvre chaud et crudités
Ou
Jambon persillé petite salade « Spécialité maison »
-
Fish & chips de colin
Ou
Bœuf bourguignon
-
Supplément fromage 4€
Assiette de fromages
Cîteaux, Epoisses, Comté, chèvre frais
Ou
Fromage faisselle
Nature ou crème ou coulis de fruits
-
Dessert au choix

MENU À 36 €

Œufs en meurette « Spécialité maison »
Ou
Mosaïque de saumon et volaille en gelée aux lentilles « maison » petite salade
Ou
12 escargots au beurre d'ail maison
-
Émincé de volaille sauce Cîteaux et Epoisses
Ou
Rognon de veau à la dijonnaise
Ou
Filet de sandre sauce vin rouge
-
Supplément fromage 4€
Assiette de fromages
Cîteaux, Epoisses, Comté, chèvre frais
Ou
Fromage faisselle
Nature ou crème ou coulis de fruits
-
Dessert au choix

MENU VÉGÉTARIEN

26 €

Salade de chèvre chaud

Ou

Salade Coleslaw de chou rouge

(Chou rouge, oignon rouge, carotte râpée, moutarde, curry, sésame, mayonnaise, huile de noix, miel)

-

Ravioles de Royan à la crème et balsamique

Ou

Gnocchis au pesto et tomate cerise

-

Dessert au choix

Menu enfant - De 10 ans

10 €

Steak haché, pâtes ou frites fraîches maison

Ou

Linguines sauce tomate maison

Ou

fish & chips, pâtes ou frites fraîches maison

-

Mousse au chocolat

Ou

Fromage faisselle

Ou

Haribo push-up

Ou

2 boules de glace

-

Boisson au choix