

Menu Bistro

Valable pour le déjeuner du mercredi au dimanche
Et pour le dîner du mercredi au dimanche

Entrée + plat ou plat + dessert 25€
Entrée + plat + dessert 28€
Entrée + plat + fromage + dessert 32.50€

Les Entrées seules 8€ (+Supplément si indiqué)

6 Huitres n°3 de la Marennes d'Oléron
6 Escargots de Bourgogne de belle grosseur recette à la Bourguignonne
Œuf en meurette traditionnel façon « Ma Bourgogne »
Cuisses de grenouilles en persillades
Carpaccio de lieu fumé au baies rose, endives et vinaigrette aux agrumes
Tarte tatin de boudins noir et pommes cuites
Et si vous voulez vous faire plaisir.....

Foie gras de canard mi-cuit au vin de Cadillac et chutney de pomme et poire, airelles et pain au noix (Supp+5€)
Velouté de Marrons et Saint Jacques des côte Normande snackée, émulsion de truffes (Supp+5€)

Les Plats seuls 22€ (+Supplément si indiqué)

Rumsteck de bœuf d'origine française de race charolaise, frites et beurre maître d'hôtel
Bœuf Bourguignon d'origine française de race charolaise, écrasé pommes de terre
Cuisses de grenouilles en persillades et écrasé de pommes de terre
Filet de sole meunière, pommes de terre vapeur
Et si vous voulez vous faire plaisir.....

Filet de bœuf d'origine française de race charolaise, pomme de terre grenaille, sauce au cèpes (Supp+6€)
Saint-Jacques de côte Normande au beurre de noix, purée de céleri (Supp+6€)

Les Desserts seuls 6€ (+Supplément si indiqué)

Croustillant d'époisses AOC et salade de jeunes pousses
Comté AOC et salade de jeunes pousses
Moelleux au chocolat et piment d'Espelette, glace vanille du Maître glacier « Le chariot des glaces »
Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier
Ananas rôti, sorbet cassis du Maître glacier « Le chariot des glaces »
Brioche perdue au caramel beurre salée et glace vanille du Maître glacier « Le chariot des glaces »
Coupe Bourguignonne (sorbet cassis, crème fouettée et crème de cassis)

Menu Enfant 12,50

1plat +1 dessert et 25cl de jus de fruit
Jambon fumé rôti ou brandade de sandre et frite
&
2 Boules de glace au choix ou crêpe au sucre

Eaux minérale

	33cl	75cl
Thonon ou Vals	3.75€	6.50€
Chateldon		7.00€

Menu Bourgogne

Valable pour le déjeuner du mercredi au vendredi
Et pour le dîner du mercredi au jeudi sauf jours fériés et 31 décembre

Entrée + plat ou plat + dessert 16.50€
Entrée + plat + dessert 21.50€
Entrée + plat + fromage + dessert 24.50€

Les Entrées seules 7€ (+Supplément si indiqué)

Terrine de bœuf français de race charolaise escargot et noisette, confiture d'oignon et toast de pain de campagne
Endive émincé au bleu d'Auvergne, suprême d'orange et vinaigrette aux agrumes
Œuf en meurette traditionnel façon « Ma Bourgogne »
6 Huitres n°3 de la Marennes d'Oléron (Supp+3€)

Les Plats seuls 18€

Risotto aux cèpes et chips de jambon
Œufs en meurette traditionnel façon « Ma Bourgogne »
Brandade de sandre, salade mesclun
Jambon fumé rôti antillais au miel et épices, frites
Bœuf Bourguignon d'origine française de race charolaise, écrasé pommes de terre
Burger charolais (steak haché, tomate, laitue, oignon rouge et sauce façon « Ma Bourgogne »)

Les Desserts seuls 6€

Fromage blanc sucré ou salé aux fines herbes
Palette de glace artisanale « Le Chariot des glaces » du moment
Café ou thé ou déca gourmand (selon l'humeur du chef) (Supp +2€)

Menu anti-crise et joie de vivre 13.90€

Valable uniquement le déjeuner du mercredi au vendredi de 12h00 à 14h15, hors jours fériés

<u>Rouge</u>	<u>15cl</u>	<u>49cl</u>
Vin de France « La Petite Seine », 2018	4.50€	17.50€
AOC Coteaux Bourguignons « Le Mazelin », 2020	4.50€	17.50€
AOC Château de Bordes-Quancard, 2016	3.90€	13.50€
AOC Merlot de la Sapinière, 2020	4.50€	17.50€
<u>Rosé</u>		
Robert Vic « Délicate », Pays d'Oc 2019	4.50€	17.50€
IGP Teres, , Famille Saratier depuis 1840	3.90€	13.50€
<u>Blanc</u>		
AOC Sauvignon « Renaissance », 2020	3.95€	13.50€
AOC Bourgogne Aligoté, La Chablisienne, 2019	4.50€	17.50€
Vin de France « La Petite Seine », 2018	4.50€	17.50€
<u>Moelleux</u>		
AOC Cadillac, Château Cousteau, 2018	6.50€	22.75€