



La Côte &

La Flamme

Authentique, convivial, grillé

Cocktails

Mojito - 6,90€

Spritz - 7,50€

Virgin Mojito - 5,90€

Virgin Sunrise - 5,90€

Apéritifs

Whisky Ballantine's - 6€

Whisky Aberlour 10 ans - 8€

Kir - 6,50€

Crème de cassis, de mûre ou de pêche

Ricard - 5€

Nature, perroquet, tomate, mauresque

Martini blanc ou rouge - 6€

Vin blanc pétillant - 5,90€

Kir royal ou pétillant griottines- 7€

Softs

Siróp à l'eau - 3€

Diabolo - 3,50€

Coca Cola ou Coca Zéro - 4,50€

Fanta - 4,50€

Sprite - 4,50€

Fuze Tea - 4,50€

Jus de fruit Granini - 4,50€

Ananas, Pomme, Orange

Jus de fruit Nectars de Bourgogne - 5,50€

Tomate, Raisin, Abricot

Pour grignoter

Petite planche de charcuterie - 7,90€

Idéal pour 1 ou 2 personnes

Grande planche de charcuterie - 15,90€

Idéal pour 3 ou 4 personnes

Bières

Pression 25 cl - 4,10€

Heineken, Panaché, Monaco, Picon + 0,50€

Pression 33 cl 5,30€

Heineken, Panaché, Monaco, Picon + 0,50€

Pression 50 cl 7,50€

Heineken, Panaché, Monaco, Picon + 0,50€

Affligem 33cl - 6,90€

Desperados 33cl - 6,90€

Belenium 33cl - 6,90€

Blonde, Brune, Ambrée, Pale ale, Blanche,
Cassis ou Miel

Eaux

Vittel ou San Pellegrino 50cl - 3,90€

Vittel ou San Pellegrino 1 L - 5,90€

Perrier 33cl - 3,90€

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE


**La Côte &
La Flamme**
Authentique, convivial, grillé

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

Nos entrées 4,90€

Œufs mayonnaise 

Rillettes de cochon 

Jambon persillé de Bourgogne 

Salade de pommes de terre aux harengs
fumés

Brochettes

Servi avec 1 sauce et 1 accompagnement,
garniture supplémentaire 1,90€, sauce
supplémentaire 0,50€

Brochette de bœuf 180g- 18,90€

Brochette de poulet 180g- 15,90€

Brochette de porc fermier 195g- 16,90€

Garnitures et sauces

Assiette de légumes seule 3,50€

Frites fraîches, Ratatouille, Haricots verts, Salade verte, Pommes de terre vapeur
Béarnaise, Poivre, Roquefort, Barbecue, Cheddar, Tartare, Ketchup, Mayonnaise

Nos salades

Petite - 7,90€ Grande - 16,90€

Accompagnement supplémentaire 1,90€

Salade Caesar

Salade, tomates, grana padano, croûtons, lard, filet de
poulet, sauce Caesar, œuf dur

Salade à l'Epoisses

Salade, tomates, pignons de pin, vinaigrette, crudités,
toast à l'Epoisses

Salade de chèvre chaud

Salade, tomates, pignons de pin, vinaigrette, crudités,
toast au fromage de chèvre

Poisson

Filet de Dorade Royale en papillote - 17,90€



Plats

Servi avec 1 sauce et 1 accompagnement, garniture supplémentaire 1,90€, sauce supplémentaire 0,50€

Entrecôte de boeuf Comtois 280g - 22,90€



Pièce du boucher 140g - 14,90€

Bavette 160g - 16,90€

Andouillette de Troyes 160g - 15,90€

Recette sélectionnée par Bernard Leprince Meilleur Ouvrier de France

Jambon grillé 120g - 11,90€

Steak haché simple 120g - 11,90€ / double 240g - 15,90€

Escalope de dinde viennoise- 11,90€

Saucisses au Comté 160g - 12,90€

Tartare de Charolais au couteau 180g non préparé- 17,90€

Tripes à la mode de Caen, pommes vapeur- 15,90€

Garnitures et sauces

Assiette de légumes seule 3,50€

Frites fraîches, Ratatouille, Haricots verts, Salade verte, Pommes de terre vapeur
Béarnaise, Poivre, Roquefort, Barbecue, Cheddar, Tartare, Ketchup, Mayonnaise



Nos Burgers

Steak Français, version double + 4€ 

Supplément fromage ou lard 1€

Disponible avec galette végétarienne

Servis avec 1 sauce et 1 accompagnement,
garniture supplémentaire 1,90€, sauce
supplémentaire 0,50€

Le classique- 15,90€

Classique, au cheddar

Le régional - 19,90€

Coulant, à l'Epoisses

Le Caesar - 15,90€

Volaille panée , lard, sauce
Caesar

Le fish - 15,90€

Filet de colin pané, sauce tartare



Menu Flamme

Servis avec 1 sauce et 1 accompagnement, garniture supplémentaire

1,90€, sauce supplémentaire 0,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 18,90€

Entrée + Plat + Dessert - 22,90€

Œufs mayonnaise ou Rillettes ou Jambon persillé

.....

*Salade Caesar ou Andouillette ou Pièce du boucher ou
Brochette de poulet*

.....

*Faisselle ou Ile flottante ou Panna cotta fruit rouge
ou Coupe glacée 2 boules*
supplément de 2€ pour tout autre dessert

Menu Express - 12,90€

seulement le midi, hors week-ends et jours fériés

Servis avec 1 sauce et 1 accompagnement, garniture supplémentaire 1,90€,
sauce supplémentaire 0,50€

*Jambon grillé ou Steak haché ou Filet de poulet
Café ou Thé*

Menu Enfant - 6,90€

Steak haché ou Escalope de dinde pané ou saucisse au Comté ou Filet de colin pané

.....

Compote à boire ou Pot de glace (vanille/fraise ou vanille/chocolat)

.....

Sirop à l'eau



Les Bourgognes Blancs

		Verre 12,5cl	Pichet 37,5cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Chorey- les- Beaune "les confrelins"	Domaine Arnoux	10€	28€	36€	51€
Hautes Côtes de Nuits	Maison Albert Bichot	7,50€	19€	26€	39€
Saint Véran	Maison Albert Bichot	7,50€	19€	26€	39€
Aligoté	Maison Albert Bichot	5,50€	14€	18€	27€
Meursault "les luchs"	Domaine Bonin Jean-Luc	13€	36€	46€	65€
Côteaux Bourguignons chardonnay	Domaine Bonin Jean-Luc	6€	16€	20€	30€

Les Bourgognes Rouges

		Verre 12,5cl	Pichet 37,5cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Beaune 1er cru "les cents vignes"	Domaine Arnoux	13,50€	37€	47€	68€
Santenay "les charmes"	Maison Albert Bichot	10€	28€	36€	51€
Chorey-les-Beaune	Domaine Arnoux	10€	28€	36€	51€
Savigny-les-Beaune	Domaine Arnoux	10€	28€	36€	51€
Beaune "Clos de l'Ermitage"	Maison Albert Bichot	10€	28€	36€	51€
Pommard "la platière"	Domaine Bonin Jean-Luc	15€	39€	50€	75€
Côte de Nuits villages	Maison Albert Bichot	9,50€	27€	34€	49€
Bourgogne Pinot Noir	Domaine Bonin Jean-Luc	6€	16€	20€	30€

Autres Régions

	Verre 12,5cl	Pichet 37,5cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Chardonnay IGP Pays d'Oc	4€	11,50€	14,50€	19€
Les hauts de Fontey				
Rosé Les Côteaux de Samuiletto	5€	13,50€	17€	24€
IGP Ile de Beauté				
Rosé Solorys	4,50€	12,50€	16€	21€
IGP Terres du Midi				
AOC Côtes de Bourg	4,50€	12,50€	16€	21€
Las allées de Fonderode				
Côte du Rhône AOP	5,50€	14€	18€	27€
Louis Joubier				
Vins en pot	Verre 12,5cl	Pichet 25cl	Pichet 37,5cl	Pichet 50cl
Vin de France, Blanc, Rouge, Rosé	3,50€	6,50€	9,50€	12€



**La Côte &
La Flamme**
Authentique, convivial, grillé

Nos fromages

La faisselle - 4,90€

aux herbes, coulis de fraise ou miel

Assiette de 2 fromages - 6,90€

Les desserts glacés

Coupe 2 boules - 4,90€

Coupe liégeoise - 6,90€

chocolat ou café ou vanille ou caramel

Profiterole* - 5,90€

Duo de profiterole* - 7,90€

Coupe Bourguignonne - 6,90€

glace vanille, cassis, crème de cassis et crème fouettée

Coupe Colonel - 6,90€

glace citron arrosée de Vodka

Boissons chaudes et Digestifs

Café ou Déca expresso - 2,15€

Double Café ou Déca expresso - 3,90€

Thé, infusion - 3€

Irish Coffee - 7,90€

Get 27, Get 31, Manzana 5,90€

Alcool de fruits Cartron - 6,90€

Esprit de Belenium - 6,90€

*produit décongelé

Les desserts

Ile flottante - 4,90€

Crème brûlée - 5,90€

Coulant chocolat - 5,90€

Café gourmand - 7,90€

Nougat glacé, coulis de fraise - 6,90€

Panna cotta, coulis de fraise - 4,90€

Brioche façon pain perdu - 7,90€

Boule vanille et sauce ou coulis au choix

Topping 0,50€

Crème fouettée, coulis de fraise, sauce

chocolat, sauce café, sauce caramel

Boule de glace supplémentaire 1€

Votre avis est important pour
nous, scannez, notez et
commentez !!



