GALETTES

Les galettes de sarrasin bio
accompagnées d'une salade verte

La galette de la semaine
ou du week-end.....*voir ardoise*

Complète
Comté rapé, Jambon, Oeuf bio.....7,50€

Vegan
Légumes de saison, Pommes de terre, Oignons confits,
.....9,50€

Chèvre
Chèvre, Poitrine fumée, Pommes de terre, Miel, Noix....9,50€

Andouille
Andouille, pommes de terre, oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne.....11,00€

Époisses
Époisses, Jambon, Pommes de terre, Oignons confits.....11,00€

DuckyDuck
Magret de canard fumé, Bleu, Poires caramélisées...12,50€

Mexicaine
Chili con carné, Comté rapé, pomme de terre
.....13,00€

CRÊPES

Les crêpes au froment bio
Elles sont beurrées et sucrées

Nature.....2,00€

Sucre, Beurre, Beurre-Sucre.....2,50€

Confiture artisanale (3 parfums au choix)....3,50€

Miel et Citron.....4,00€

Chocolat noir ou au lait maison.....4,50€

Caramel au beurre salé maison.....4,50€

Les spéciales

Bretonne
Pommes caramélisées, Caramel au beurre salé maison..6,00€

Normande
Pommes caramélisées flambées au calvados.....7,50€

LA STAR DE LA MAISON
La Crêpe Suzette
Beurre manié à l'Orange et Citron
Flambée au Grand Marnier
à table
8,50€

LES POTES DE L'ENGRENAGE

Damien Racine, artiste peintre, a scruté le paysage naturel pendant une dizaine d'années pour en exploiter sa richesse plastique, lignes, couleurs, lumières. Depuis peu il a trouvé un nouveau milieu d'exploration: celui de la ville.

L'espace public, lieu commun à tous, est une conjonction de compromis et de contradictions collectives générant des formes qui témoignent d'une histoire des lieux mais il est aussi dépositaire du présent. Le mouvement perpétuel de la ville et son renouvellement constant parlent du contemporain et fascinent le peintre.

Traduction d'une poétique urbaine : le peintre parcourt les lieux et pose un regard sans jugement sur le corps de la ville pour dévisager une part de son identité.

Coté tarifs
> Sous verres / acrylique sur papier / 50 x 70 cm / 2020 : 350€
> Acrylique sur toile / 150 x 150 cm / 2020 : 3000€

Damien Racine artiste-peintre
damien@damienracine.fr // www.damienracine.fr

LES PRODUCTEURS DE L'ENGRENAGE

La ferme du Rabutin
Bussy le Grand
(7,4 km) :

Farine de sarrasin bio, farine de blé bio, Tomme de brebis bio

La ferme de Clavisy
Noyers (47 km) :

Viande de boeuf, jambon

Gaëlle Picard
Noidan (31 km) :

Oeufs bio

La ferme Morvandelle
Fontangy (33 km) :

Jambon, fromages de chèvre

Jean-Françoise Blaise
Chanceaux (25 km) :

Pommes de terre bio, échalottes, carottes, cochon (en saison)

Marmelure et Confitade
Semur-en-Auxois
(10 km) :

Confitures...

Automne 2021 - Numéro 4.1 Venarey les Laumes

L'ENGRENAGE

Crêperie – Restaurant – Spécialités de poissons et crustacés

Bières Pressions		**25cl**	**50cl**
Mont-Blanc La Bleue (Myrtille)	5,8%	3,50€	7,00€
Bière artisanale du moment		3,50€	7,00€

Brasserie Burgonde (Vitteaux, 19km)		**50cl**
Bière de Vitteaux Framboise	4,0%	6,00€
Bière de Vitteaux Brune	7,0%	6,00€
Bière de Vitteaux Ambrée	7,0%	6,00€
La Burgonde 10, mûri en fût de chêne	10,3%	9,50€
La Cervoisétorix	6,0%	6,00€

Brasserie La Kanopée (Pont-de-Pany, 46km)		**33cl**
L'Aurore - Pale Ale	5,5%	4,50€
La Nébuleuse - New England IPA	5,8%	4,75€
La Nuit Blanche - Hefeweizen	5,0%	4,50€
La Noctambule - Brown Porter	6,0%	4,75€
La poids plume - Light Pale Ale	1,5%	4,75€

Brasserie La Clé de Voute (Pouilly, 39km)		**33cl**
La Voute Blonde	5,5%	4,50€
La Voute Blanche	5,4%	4,50€
La Voute Ambrée	6,0%	4,50€
La Voute American IPA	7,2%	4,75€
La Voute Coffee Stout	6,2%	4,50€

Brasserie de Flavigny (Flavigny-sur-Ozerain, 9km)		**33cl**
Blonde	5,0%	4,50€
Blanche	5,5%	4,50€

LES COCKTAILS

Bora bora (sans alcool)
Jus d'ananas, jus fruit de la passion, jus de citron, grenadine
.....7,00€

Mojito
Rhum blanc Havana 3 ans, rhum ambré, angustura, citron vert, feuille de menthe, eau gazeuse.....9,00€

Rhum Coco Mangue
Mangue mixé ou jus de mangue, lait de coco ou d'eau de coco, rhum.....9,50€

Ti-punch
Rhum blanc 3 rivières, sucre de canne, citron vert....7,50€

Caïpirihna
Cachaça, sucre de canne, citron vert.....7,50€

Banana Dream
Jus de banane, rhum ambré, sucre de canne, jus de citron.....8,00€

Tequila Sunrise
Tequila, jus d'orange, grenadine.....8,00€

Americano
Martini rouge, Martini blanc, campari, Gin.....9,00€

CARTE DES VINS

Au ZINC, plus de 80 canons disponibles en traversant la rue,
encore plus simple que pour trouver du travail !

Les bulles

Zéro dosage 2018 *(Domaine ACHILLÉE)*
Crémant d'Alsace AOP.....27,00€

Les blancs

Auxois Blanc 2019 *(Guy Maugey)*
IGP Côteaux de l'Auxois.....22,50€

Les collines de Vaux Chardonnay 2019
(Domaine d'Édouard)
AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre.....30,00€

Le rosé

Les Grandes Vignes *(Vignerons d'Estezargues)*
Gard, AOC Côtes-du-Rhône.....14,00€

Les rouges

Pinot noir 2019 *(Guy Maugey)*
IGP Côteaux de l'Auxois.....27,00€

Les collines de Vaux Pinot noir 2019
(Domaine d'Édouard)
AOP Bourgogne Côtes d'Auxerre.....30,00€

AUTRES LIQUIDES

Les Tranquilles

Evian.....100cl.....4,00€
Perrier bleu.....100cl.....4,00€
Sirop à l'eau.....1,50€
Diabolo.....3,00€
(Menthe, Citron, Grenadine)
Perrier vert.....33cl.....2,50€
Limonade.....33cl.....3,00€

Les jus de fruit Charles Papillon

Orange.....25cl.....3,80€
Poire.....25cl.....3,80€
Pêche de vigne.....25cl.....3,80€

Les Tranquilles de la ferme

Jus de pomme.....25cl..2,70€
Jus de pomme pétillant...25cl..3,20€
Jus de pomme-romarin.25cl..3,20€
Jus de pomme-poire.....25cl..3,20€

MAKE FRANCE GREAT AGAIN :
NO COLA !!

Les boissons chaudes

Café.....1,50€
Double expresso.....2,80€
Infusions «Dan de lion».....3,00€
Chocolat.....3,00€

Les pousses

Ratafia de cidre Bio.....5,00€
Eau de vie de Cidre 7 ans.....6,00€

Les cidres de la ferme d'Hotte

		33cl	75cl
Tradi....	6,5%	4,50€	10,00€
Doux....	3,0%	4,50€	10,00€
Rosé....	3,0%	4,50€	10,00€
Rouge..	3,5%	5,00€	10,00€

Trop picoler peut être la source de grossesses non désirées

et/ou provoquer un renflement de l'abdomen (entre autres)

Les Kilts 4cl

Smoky Fauve Blend.....43%.....
.....6,00€
Froggy Blend.....40%.....
.....6,00€
Black Malden Single.....43%.....
.....7,50€
White Bresse Single.....43%.....
.....7,50€
Morvan's Trout Blend 16 ans...
.....48%.....
.....10,00€

Les Caraïbes 4cl

Michler's Jamaican Artisanal Dark Rhum
Origine Jamaïque.....40%.....6,00€

Austrian Empire Navy Rhum Reserva 1863
Origine Barbade.....40%.....6,00€

Austrian Empire Navy Rhum Solera 18 ans
Origine république dominicaine.....40%.....7,00€

Rhums arrangés maison.....40%.....5,00€

RESTAURANT

LES ENTRÉES

Huîtres, 6 pièces
Huîtres n°2.....12,00€

Verrine d'avocat crevette revisitée
Purée d'avocat, sauce aigre-douce, piment d'espelette.....8,50€

Quenelles de brochet et bisque d'écrevisses
Gratinée au parmesan.....9,00€

Soupe de poisson maison
Rouille maison, croûtons, Comté rapé.....8,00€

LA VERDURE

Craquignoles de chair de tourteau
Vinaigrette aux fruits de la passion.....15,00€

Salade César
Poulet croustillant, parmesan, croûtons, crudités..14,00€

EN DIRECT DE LA CÔTE

Huîtres, 12 pièces
Huîtres n°2.....23,00€

Moules marinières ou poulette.....14,00€

Choucroute de la mer
Gambas, haddock et poisson selon arrivage.....19,00€

Lotte lardée au coeur de tapenade
Accompagnée d'échalottes confite au vin rouge.....20,00€

Filet de bar à l'unilatéral
Accompagné d'une compotée d'oignons à la vanille..19,00€

LES GLACES

Glaces artisanales des Alpes

Vanille, Fraise, Pistache, Chocolat, Caramel au beurre salé, Café, Sorbet : Cassis, Citron, Mandarine
1 boule : 2,50€ / 2 boules : 4,50€ / 3 boules : 6,00€

Coupe Colonel
2 boules sorbet citron de sicile, vodka.....7,00€

Coupe Pirate
2 boules glace rhum-raisin, rhum brun.....7,00€

HOMARD DU VIVIER

Homard Bleu
Cuit au beurre demi-sel, flambé en salle au Woma' : rhum au homard vieilli en mer, pour 2 personnes minimum
Par personne.....29,00€

LE COIN BOUCHERIE

Onglet de boeuf (200gr)
Sauce tartare, poivre ou échalotte.....18,00€

Souris d'agneau confite à l'ancienne
Pièce de 450gr avec os.....21,00€

Parmentier de canard.....16,00€

LE COIN CHEESE

Trou du cru flambé au Marc de Bourgogne
.....7,00€

Assiette de fromages.....9,00€

LES DESSERTS

Profiteroles chocolat ou Bretonnes
Glace vanille ou glace palais breton.....7,50€

Crême brulée à la vanille bourbon...6,50€

Brioche façon pain perdu, pâte à tartiner maison.....7,00€

Tarte tatin, glace crême d'Isigny AOP.....7,00€

Poire pochée au vin rouge, crémeux café
.....7,00€

Menu Enfant 9,00€
Poulet croutillant - purée ou Galette Jambon - Comté
Glace 2 boules ou crêpe sucre