

LA CARTE DU DÉJEUNER

ENTRÉES

Jambon persillé, crème de moutarde	15 €
Raviole de bœuf confit, champignons au lard paysan, velouté de courges	15 €
Œufs façon meurette au chardonnay	15 €
Escargots en bouillon d'ail doux	15 €

PLATS

Dos de saumon à la plancha, fricassée de légumes au citron confit, sauce chablis	20 €
Filet de canard rôti, spatzles et butternut, jus aigre-douce	20 €
Poitrine de veau confite, légumes forestiers, pomme de terre, sauce moutarde	20 €

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages	10 €
Buchette chocolat, crémeux caramel, riz soufflé	10 €
Tarte pommes caramélisées, crème érable et noix de Pecan	10 €
Buchette exotique, mousse vanille, biscuit amande	10 €

LES FORMULES BISTRONOMIQUES

UNE ENTRÉE ET UN PLAT OU UN PLAT ET UN DESSERT 30.00€

UNE ENTREE, UN PLAT, LA SELECTION DE FROMAGE OU UN DESSERT 35.00€

UNE ENTRÉE, UN PLAT, LA SÉLECTION DE FROMAGES ET UN DESSERT 40.00€

Prix net. Service compris. Carte des allergènes sur demande. Origine des viandes sur demande.

LES APÉRITIFS

COCKTAILS MAISON	12cl
Rouge Gorge <i>Crème de Fruits, Vin de Bourgogne, Gin</i>	12 €
Ginger Fizz <i>Crémant de Bourgogne, Jus de Pomme, Gingembre</i>	12 €
Aperol Spritz <i>Crémant de Bourgogne, Aperol, tranche d'orange</i>	12 €
Belle Hélène <i>Poire, Sirop Chocolat et Vanille, Crémant de Bourgogne</i>	12 €
Cocktail maison sans alcool	10 €
CLASSIQUES	12cl
Vrai Kir Bourguignon	9 €
Coupe de Crémant de Bourgogne	10 €
Apéritifs Anisés (4 cl)	10 €
Kir Royal au Crémant de Bourgogne	12 €
L'Authentique Américano	12 €
Flûte de Champagne	15 €
Porto Quinta Do Noval Late Bottled Vintage 2017 (6 cl)	15 €
Flûte de Champagne Rosé	17 €
Kir Royal au Champagne	17 €
BIÈRES	33cl
Waldhaus	6 €
La Beaunoise blonde, Cassis	7 €
Karmeliet	7 €
WHISKIES	4cl
BLENDED	
Johnnie Walker Red Label	9 €
SINGLE MALT	
Cardhu 12 ans	12 €
Knockando 12 ans	12 €
Lagavulin 16 ans	19 €
EAU DE VIE DE GRAIN	
Michel Couvreur, Couvreur's Clearach	14 €
GINS & VODKA	4cl
Gin Sab's	14 €
Vodka Secret de l'Herbier	14 €
Gin L'O de Jo	15 €