

**Bienvenue**



**Et**



**Scanner moi**



**Bon Appétit!**

## Menu du jour

**18€**



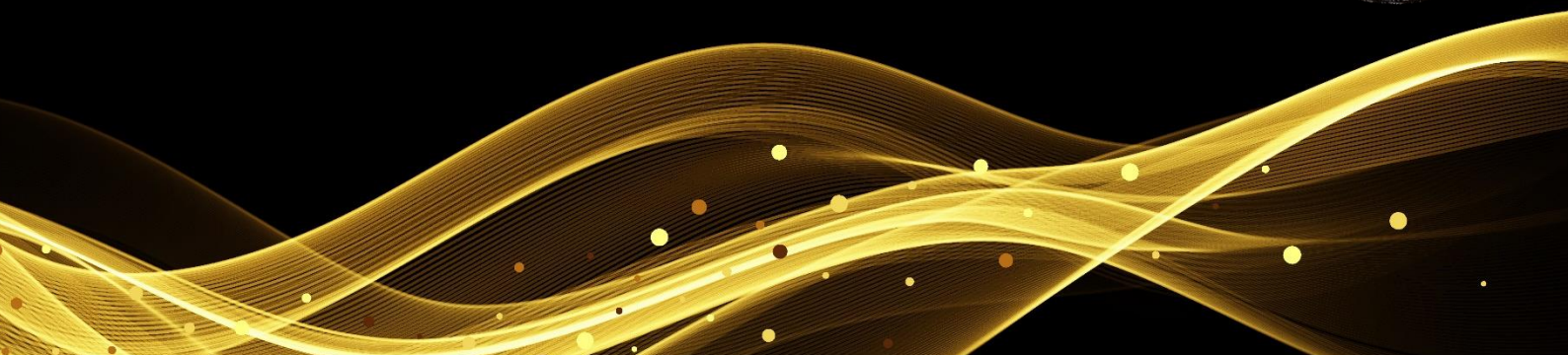
**Uniquement le midi  
Du lundi au vendredi**



*Entrée*

*Plat*

*Dessert*



## Entrées

- *12 Escargots de Bourgogne maison ..... 17 €*
- *Petit Gâteau de Sanglier, sauce Puttanesca, roquette et toasts ..... 17 €*
- *Gravlax de Saumon aux épices douces et herbes fraîches..... 17 €*
- *Velouté du Chef au gingembre et sa crème fouettée au curcuma..... 15 €*
- *Salade de chèvre frais sur pain d'épices, feuille de Brick relevée au miel, Épices douces ..... 15 €*
- *Parfait de foie de volaille, Chutney, Toasts et son bouquet de verdure 15 €*
- *Salade mêlée du Chef ..... 12 €*

## A la Carte

### *Côté Viandes*

- *Steack Beurre maître d'hôtel, Frites, Salade ..... 17 €*
- *Tartare de Bœuf, Frites, Salade..... 23 €*
- *Petit Jambonneau cuisson lente, Jus au Thym, garniture du moment... 23 €*
- *Pavé de Bœuf maître d'hôtel, garniture du moment..... 23 €*
- *Filet de Bœuf juste snacké, sauce forestière et sa garniture ..... 29 €*

### *Côté Poissons*

- *Poêlée de Lotte au Chorizo et aux champignons, sauce infusée à l'origan  
..... 27 €*
- *Pavé de Cabillaud Skrei sur purée de patates douces,*
- *Poêlée de légumes, sauce Langoustine ..... 23 €*
- *Filets de Perches en persillade, Frites, Salade, sauce Tartare ..... 28 €*
- *Cuisses de Grenouilles en persillade, Frites, Salade, sauce Tartare ..... 28 €*

### *Nos Burgers*

- *Burger Poulet, Tomme, Frites, Salade ..... 18 €*
- *Burger Charolais, Reblochon, Frites, Salade ..... 18 €*

## Spécialités

- *Tartiflette maison et sa salade verte*..... 21 €
- *Fondue aux 4 Fromages, Charcuterie et Salade Verte  
(Min. 2 Personnes)* ..... 28 €
- *Fondue Vigneronne, Frites, Salade  
(Min. 2 Personnes) sur Réservation* ..... 29 €



*Nuggets de Poulet  
Frites  
Glace*

## Desserts

- Assiette de Fromage ..... 8 €



- Fromage Blanc ..... 6 €

- Charlotte au Chocolat ..... 7 €

- Tiramisu..... 7 €

- Crème Brûlée ..... 7 €

- Panna Cotta..... 7 €

- Parfait glacé Limoncello ..... 8 €



- Coupe Williamine ou Colonel ..... 9 €

- Coupe de Glace 1 boule..... 3 €

- Coupe de Glace 2 boules ..... 5 €

- Supplément Chantilly ..... 2 €

## Menu à 33 €

*Velouté du Chef au Gingembre  
et sa crème fouettée au curcuma*

*Ou*

*Salade de chèvre frais sur pain d'épices  
Feuille de Brick relevée au miel et aux épices douces*

*Ou*

*Parfait de Foie de Volaille  
Chutney, Toasts et son bouquet de verdure*

*Pavé de Cabillaud Skrei sur purée de patates douces  
Poêlée de légumes, sauce Langoustine*

*Ou*

*Petit Jambonneau cuisson lente  
Jus au Thym, Garniture du moment*

*Ou*

*Pavé de Bœuf maître d'hôtel et sa garniture*

*Tiramisu au café*

*Panna Cotta coulis de fruits rouges*

*Crème Brûlée*

*Charlotte au Chocolat crème Anglaise*

## Menu à 43 €

*12 Escargots de Bourgogne à notre façon*

*Ou*

*Gravlax de Saumon aux épices douces*

*Herbes fraîches maison*

*Ou*

*Petit gâteau de sanglier sauce Puttanesca,*

*Roquettes & Toast*



*Poêlée de Lotte au Chorizo et Champignons*

*Sauce infusée à l'Origan et sa garniture*

*Ou*

*Filet de Bœuf juste snacké*

*Sauce forestière et sa garniture*



*Dessert au choix*



# Carte des Vins En Pichet



*Blanc :*

	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
• <i>Sauvignon</i> .....	6 €	10 €
• <i>Vin de Savoie AOC</i> .....	7 €	14 €
• <i>Macon Village AOC</i> .....	7 €	14 €

*Rosé :*

• <i>Teres Rosé AOC (Pays des Maures)</i> .....	6 €	10 €
• <i>Les Thermes AOC (Côte de Provence)</i> .....	7 €	14 €

*Rouge :*

• <i>Côte du Rhône AOC</i> .....	6 €	10 €
----------------------------------	-----	------





## Blanc :

	75 cl	37,5 cl
• Gringet AOC (Vin blanc d'Ayse) .....	25 €	
• Macon Milly Lamartine AOC .....	28 €	
• Macon Village Vieille Vigne AOC.....	31 €	
• Saint Aubin AOC (Côte de Beaune) .....	37 €	
• Beaune Lulunne AOC (Côte de Beaune) .....	41 €	
• Meursault AOC (Côte de Beaune) .....	65 €	
• Marestel AOC (Savoie) .....	37 €	
• Chignin Bergeron AOC (Savoie) .....	37 €	
• Abymes de Savoie .....	22 €	
• La Diva Viognier .....	36 €	



## Rouge :

• Saint Chinian AOC (Hérault) .....	25 €	
• Pic Saint Loup AOC (Hérault) .....	29 €	
• Vacqueyras AOC (Côte du Rhône) .....	35 €	20 €
• Saint-Joseph AOC (Côte du Rhône) .....	42 €	
• Bourgogne Passetoutgrain AOC .....	28 €	
• Macon Fût de Chêne AOC (Bourgogne) .....	32 €	
• Monthélie AOC (Bourgogne) .....	42 €	
• Santenay AOC (Bourgogne) .....	42 €	



## Rosé :

• Up de Berne <b>Magnum</b> (Côte de Provence) .....	58 €
• Up de Berne (Côte de Provence) .....	36 €
• Le Clocher de Saint-Tropez (Côte de Provence) .....	28 €

## Pétillant :

• Ayse Montessuit (Haute-Savoie) .....	32 €
• Champagne AOC.....	49 €

