

Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot

Le Petit Mot du Chef

« J'affectionne tout particulièrement la cuisine de bistrot, mes origines Bourguignonnes y sont pour beaucoup ! Tous les plats de notre carte ainsi que les plats de la formule «express» sont cuisinés Maison avec des produits au maximum frais et locaux en fonction du marché. Et comme le disait Brillat-Savarin : "La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure." Alors Bon Appétit et Large Soif ! »

Ardoise

Chaque jour, le Chef vous propose ses suggestions du marché, au gré des saisons et de son inspiration !

Menu Enfant

Pour les enfants de moins de 12 ans,
découvrez notre menu spécial :

Plat

Poisson pané, Steak haché ou Nuggets
Avec Frites ou Légumes

Dessert

Yaourt nature ou aux fruits
ou Glace 2 boules

Boisson

1/2 bouteille d'eau ou 1 verre de sirop
ou 1 verre de jus de fruits
ou 1 verre de soda : Coca-cola, Orangina ou Limonade

Bon appétit !

Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot

Le Petit Mot du Chef

« J'affectionne tout particulièrement la cuisine de bistrot, mes origines Bourguignonnes y sont pour beaucoup ! Tous les plats de notre carte ainsi que les plats de la formule «express» sont cuisinés Maison avec des produits au maximum frais et locaux en fonction du marché. Et comme le disait Brillat-Savarin : "La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure." Alors Bon Appétit et Large Soif ! »

Ardoise

Chaque jour, le Chef vous propose ses suggestions du marché, au gré des saisons et de son inspiration !

Menu Enfant

Pour les enfants de moins de 12 ans,
découvrez notre menu spécial :

Plat

Poisson pané, Steak haché ou Nuggets
Avec Frites ou Légumes

Dessert

Yaourt nature ou aux fruits
ou Glace 2 boules

Boisson

1/2 bouteille d'eau ou 1 verre de sirop
ou 1 verre de jus de fruits
ou 1 verre de soda : Coca-cola, Orangina ou Limonade

Bon appétit !



Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot

Les Entrées

Assiette de Jambon Persillé du Père Durdyn 7,50 € 
Jambon cuit, pris dans une gelée aux herbes

Escargots de Bourgogne Par 6 7,90 € 
Cuits en coquilles au beurre persillé et ail Par 12 13,90 € 

 **Oeuf en cuisson parfaite** 8,50 € 
Oeuf poché dans sa coquille, servi avec une crème forestière aux cèpes et girolles, et sa mouillette à l'ail

Saumon fumé d'Ecosse 9,90 €
Servi avec son Blini tiède et Crème double

Salade Vegan 6,90 €
Salade, Tomates, Maïs, Coeurs de palmier, Olives

Salade Nordique XXL 17,90 €
Saumon fumé, Gambas épicées, Salade, Tomate, Concombre, Radis, Croûtons



Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot

Les Entrées

Assiette de Jambon Persillé du Père Durdyn 7,50 € 
Jambon cuit, pris dans une gelée aux herbes

Escargots de Bourgogne Par 6 7,90 € 
Cuits en coquilles au beurre persillé et ail Par 12 13,90 € 

 **Oeuf en cuisson parfaite** 8,50 € 
Oeuf poché dans sa coquille, servi avec une crème forestière aux cèpes et girolles, et sa mouillette à l'ail

Saumon fumé d'Ecosse 9,90 €
Servi avec son Blini tiède et Crème double

Salade Vegan 6,90 €
Salade, Tomates, Maïs, Coeurs de palmier, Olives

Salade Nordique XXL 17,90 €
Saumon fumé, Gambas épicées, Salade, Tomate, Concombre, Radis, Croûtons

Bon appétit !


 Fait maison  Produits locaux

Bon appétit !

 Fait maison  Produits locaux


Les Viandes

-  **Pavé de Rumsteck Charolais de Côte d'Or ~180g** 17,90 € 
Taillé en pavé et cuit au beurre, avec sa Sauce aux Cèpes
Mercrey 1er Cru, Château de Santenay, Les Puillets
-  **Tartare de Boeuf Charolais** 14,50 €
Coupé au couteau, avec Pommes Frites et Salade verte
Bourgogne Rosé MIB, Paul Aegerter, Pinot Noir
-  **Carpaccio de Boeuf** 14,50 €
Fines tranches crues nappées de Pesto au Basilic,
Servies avec Salade verte et Frites
Les Seigneurs de Saint Maur, IGP Var
-  **Picatta de Volaille** 15,90 €
Filet de volaille coupé en fines escalopines, poêlées au
beurre et accompagnées d'une Sauce aux Girolles
Hautes Côtes de Nuits, Domaine Pansiot
-  **Andouillette 5A** 17,90 € 
Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique
Dorée et rôtie à la graine de moutarde Reine de Dijon
Chablis, « Cuvée Emeraude » Alain et Cyril Gautheron
-  **Noix d'entrecôte de veau** 19,90 €
Cuite en basse température à 56°C pendant 4 heures,
et colorée au beurre moussoux
Saint Romain, Alain Gras

Klassique Burger 15,90 €(Steak haché de Boeuf ~180g,
Mayonnaise, Salade, Tomate, Oignons
confits, Bacon, Epoisses) 

Les Viandes




-  **Pavé de Rumsteck Charolais de Côte d'Or ~180g** 17,90 € 
Taillé en pavé et cuit au beurre, avec sa Sauce aux Cèpes
Mercrey 1er Cru, Château de Santenay, Les Puillets
-  **Tartare de Boeuf Charolais** 14,50 €
Coupé au couteau, avec Pommes Frites et Salade verte
Bourgogne Rosé MIB, Paul Aegerter, Pinot Noir
-  **Carpaccio de Boeuf** 14,50 €
Fines tranches crues nappées de Pesto au Basilic,
Servies avec Salade verte et Frites
Les Seigneurs de Saint Maur, IGP Var
-  **Picatta de Volaille** 15,90 €
Filet de volaille coupé en fines escalopines, poêlées au
beurre et accompagnées d'une Sauce aux Girolles
Hautes Côtes de Nuits, Domaine Pansiot
-  **Andouillette 5A** 17,90 € 
Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique
Dorée et rôtie à la graine de moutarde Reine de Dijon
Chablis, « Cuvée Emeraude » Alain et Cyril Gautheron
-  **Noix d'entrecôte de veau** 19,90 €
Cuite en basse température à 56°C pendant 4 heures,
et colorée au beurre moussoux
Saint Romain, Alain Gras

Klassique Burger 15,90 €(Steak haché de Boeuf ~180g,
Mayonnaise, Salade, Tomate, Oignons
confits, Bacon, Epoisses) 

Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot


Les Poissons

-  **Linguine et Gambas** 17,90 €
Décortiquées puis sautées en persillade
Saint Véran, Les Grands Crus Blancs
-  **Dos de Cabillaud** 16,90 €
Poché et cuit au naturel, servi avec une bisque de Homard
Saint Romain, Alain Gras
-  **Filet de Bar** 17,90 €
Poêlé dans un beurre moussoux, servi avec une sauce marine
Beaune, « La Montée Rouge » Domaine Legou

Garnitures au choix

Pommes frites, Riz, Linguine,
Légumes du jour, Salade verte

Sur le Pouce

-  **Omelette** 10,70 €
Servie avec garniture à votre convenance : Emmental,
Jambon, Champignons, Herbes




Bon appétit !

 Fait maison  Produits locaux

Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot


Les Poissons

-  **Linguine et Gambas** 17,90 €
Décortiquées puis sautées en persillade
Saint Véran, Les Grands Crus Blancs
-  **Dos de Cabillaud** 16,90 €
Poché et cuit au naturel, servi avec une bisque de Homard
Saint Romain, Alain Gras
-  **Filet de Bar** 17,90 €
Poêlé dans un beurre moussoux, servi avec une sauce marine
Beaune, « La Montée Rouge » Domaine Legou

Garnitures au choix

Pommes frites, Riz, Linguine,
Légumes du jour, Salade verte

Sur le Pouce

-  **Omelette** 10,70 €
Servie avec garniture à votre convenance : Emmental,
Jambon, Champignons, Herbes

Bon appétit !

 Fait maison  Produits locaux

Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot

Les Fromages

Fromage blanc de région, avec au choix : **5,50 €**
Fines herbes ou coulis de Fruits rouges

Fromages de nos régions 7,50 €

Sélection de fromages affinés,
servis au plateau



Les Desserts

- Crème brûlée à la Vanille Bourbon **6,90 €**
- Salade de Fruits frais, sirop léger vanillé **6,90 €**
- Tartelette aux noix et caramel au beurre salé **6,90 €**
- Fondant au chocolat de mon enfance, fraîcheur pistache **6,90 €**
- Café ou Thé gourmand **7,50 €**

Les Glaces

Glace 3 boules **6,90 €**

Parfums au choix

Vanille, café, pistache, chocolat noir, rhum raisin,
caramel, citron, fraise, framboise, cassis, mangue,
noix de coco

- Coupe Colonel (3 b. sorbet Citron, 2cl de Vodka) **6,90 €**
- Coupe Dijonnaise (3 b. sorbet Cassis, Crème de Cassis Boudier,
Chantilly, Pain d'épices) **6,90 €**
- Café ou Chocolat Liégeois (3 b. glace Café ou Chocolat, Café
ou Chocolat, Chantilly) **6,90 €**
- Coupe glacée aux Griottines (3 b. glace Vanille, Griottines à la
Liqueur, Chantilly) **6,90 €**

Bon appétit !

Fait maison Produits locaux

Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot

Les Fromages

Fromage blanc de région, avec au choix : **5,50 €**
Fines herbes ou coulis de Fruits rouges

Fromages de nos régions 7,50 €

Sélection de fromages affinés,
servis au plateau



Les Desserts

- Crème brûlée à la Vanille Bourbon **6,90 €**
- Salade de Fruits frais, sirop léger vanillé **6,90 €**
- Tartelette aux noix et caramel au beurre salé **6,90 €**
- Fondant au chocolat de mon enfance, fraîcheur pistache **6,90 €**
- Café ou Thé gourmand **7,50 €**

Les Glaces

Glace 3 boules **6,90 €**

Parfums au choix

Vanille, café, pistache, chocolat noir, rhum raisin,
caramel, citron, fraise, framboise, cassis, mangue,
noix de coco

- Coupe Colonel (3 b. sorbet Citron, 2cl de Vodka) **6,90 €**
- Coupe Dijonnaise (3 b. sorbet Cassis, Crème de Cassis Boudier,
Chantilly, Pain d'épices) **6,90 €**
- Café ou Chocolat Liégeois (3 b. glace Café ou Chocolat, Café
ou Chocolat, Chantilly) **6,90 €**
- Coupe glacée aux Griottines (3 b. glace Vanille, Griottines à la
Liqueur, Chantilly) **6,90 €**

Bon appétit !

Fait maison Produits locaux

Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot

Les Boissons Chaudes

Café Espresso	2,10 €
Café Double Espresso	3,20 €
Cappuccino, Café Crème, Café au Lait	3,20 €
Thé, Infusion	3,20 €
Chocolat Chaud	3,20 €

Les Digestifs

Rhum Dillon Carte Noire	6,20 €
Rhum Ambré Don Papa	7,00 €
Rhum Reserva 1863	9,50 €
Rhum Blanc Bacardi ou Havana Club	5,00 €
Get 27 ou 31	5,80 €
Bailey's	6,60 €
Amaretto	5,80 €
La Bonne Poire « Liqueur 100 % Poire Williams de la bonne Campagne Bourguignonne»	7,00 € 
Genepi	5,80 €
Manzana	5,80 €
Armagnac hors d'âge	7,00 €
Cognac Courvoisier VSOP	7,00 €
Cognac des Voyageurs XO	9,50 €
Eau de Vie Mirabelle ou Poire	6,10 €
Vieille Prune, Framboise Sauvage	6,10 €
Marc de Bourgogne Boudier	6,40 € 
Grand Marnier, Cointreau	5,60 €
Calvados Lecompte 5 ans d'âge	6,80 €

Bon appétit !

 Fait maison  Produits locaux



Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot

Les Boissons Chaudes

Café Espresso	2,10 €
Café Double Espresso	3,20 €
Cappuccino, Café Crème, Café au Lait	3,20 €
Thé, Infusion	3,20 €
Chocolat Chaud	3,20 €

Les Digestifs

Rhum Dillon Carte Noire	6,20 €
Rhum Ambré Don Papa	7,00 €
Rhum Reserva 1863	9,50 €
Rhum Blanc Bacardi ou Havana Club	5,00 €
Get 27 ou 31	5,80 €
Bailey's	6,60 €
Amaretto	5,80 €
La Bonne Poire « Liqueur 100 % Poire Williams de la bonne Campagne Bourguignonne»	7,00 € 
Genepi	5,80 €
Manzana	5,80 €
Armagnac hors d'âge	7,00 €
Cognac Courvoisier VSOP	7,00 €
Cognac des Voyageurs XO	9,50 €
Eau de Vie Mirabelle ou Poire	6,10 €
Vieille Prune, Framboise Sauvage	6,10 €
Marc de Bourgogne Boudier	6,40 € 
Grand Marnier, Cointreau	5,60 €
Calvados Lecompte 5 ans d'âge	6,80 €

Bon appétit !

 Fait maison  Produits locaux