

Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot





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, pensez à consulter notre menu spécial !

Entrées

Assiette de Jambon Persillé du Père Durdyn	7,50 €	
Escargots de Bourgogne en coquilles et Persillade	Par 6 7,00 € Par 12 12,00 €	
 Oeufs en cuisson parfaite, Sauce Meurette, Lardons et Petits Oignons sautés, et sa mouillette à l'Ail	8,50 €	
Saumon fumé d'Ecosse et son Blini tiède, Crème double	9,90 €	
Salade Vegan (Salade, Tomates, Maïs, Coeurs de palmier, Olives)	6,90 €	
Salade Nordique XXL (Saumon fumé, Gambas épicées, Salade, Tomate, Concombre, Radis, Croûtons)	17,90 €	

Bon appétit !

 Fait maison  Produits locaux

Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot





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, pensez à consulter notre menu spécial !

Entrées

Assiette de Jambon Persillé du Père Durdyn	7,50 €	
Escargots de Bourgogne en coquilles et Persillade	Par 6 7,00 € Par 12 12,00 €	
 Oeufs en cuisson parfaite, Sauce Meurette, Lardons et Petits Oignons sautés, et sa mouillette à l'Ail	8,50 €	
Saumon fumé d'Ecosse et son Blini tiède, Crème double	9,90 €	
Salade Vegan (Salade, Tomates, Maïs, Coeurs de palmier, Olives)	6,90 €	
Salade Nordique XXL (Saumon fumé, Gambas épicées, Salade, Tomate, Concombre, Radis, Croûtons)	17,90 €	

Bon appétit !

 Fait maison  Produits locaux

Le Klub

Cuisine Authentique & Maison

Chef Stéphane Fouillot

Plats

Les Viandes

- 🏠 Pavé de Rumsteck Charolais de Côte d'Or ~180g, Sauce aux Champignons et à la Crème **17,90 €** 🍷
- 🏠 Tartare de Boeuf Charolais haché au couteau, Pommes Frites et Salade verte **14,50 €**
- 🏠 Carpaccio de Boeuf, Pesto au Basilic, Salade verte et Frites **14,50 €**
- 🏠 Rognon de Veau à la Graine de Moutarde **17,90 €** 🍷
- 🏠 Côte de Cochon de Montagne ~300g sautée, Jus aux Oignons **17,90 €**

Klassique Burger 15,90 €

- 🏠 (Steak haché de Boeuf ~180g, Mayonnaise, Salade, Tomate, Oignons confits, Bacon, Epoisses) 🍷

Les Poissons

- 🏠 Filet de Raie poché, Sauce aux Câpres Capucines **15,90 €**
- 🏠 Filet de Daurade poêlé, Sauce Vierge **17,90 €**
- 🏠 Darne de Saumon dorée, Crème au Chablis **17,90 €** 🍷

Garnitures au choix : Pommes frites, Riz, Linguine, Légumes du moment, Salade verte

Sur Le Pouce

- 🏠 Omelette avec garniture à votre convenance : Emmental, Jambon, Champignons, Herbes **10,70 €**
- 🏠 Assiette de Pâtes ou Risotto du moment, Voir l'Ardoise **13,90 €**

Bon appétit !

🏠 Fait maison 🍷 Produits locaux

Le Klub

Cuisine Authentique & Maison

Chef Stéphane Fouillot

Plats

Les Viandes

- 🏠 Pavé de Rumsteck Charolais de Côte d'Or ~180g, Sauce aux Champignons et à la Crème **17,90 €** 🍷
- 🏠 Tartare de Boeuf Charolais haché au couteau, Pommes Frites et Salade verte **14,50 €**
- 🏠 Carpaccio de Boeuf, Pesto au Basilic, Salade verte et Frites **14,50 €**
- 🏠 Rognon de Veau à la Graine de Moutarde **17,90 €** 🍷
- 🏠 Côte de Cochon de Montagne ~300g sautée, Jus aux Oignons **17,90 €**

Klassique Burger 15,90 €

- 🏠 (Steak haché de Boeuf ~180g, Mayonnaise, Salade, Tomate, Oignons confits, Bacon, Epoisses) 🍷

Les Poissons

- 🏠 Filet de Raie poché, Sauce aux Câpres Capucines **15,90 €**
- 🏠 Filet de Daurade poêlé, Sauce Vierge **17,90 €**
- 🏠 Darne de Saumon dorée, Crème au Chablis **17,90 €** 🍷

Garnitures au choix : Pommes frites, Riz, Linguine, Légumes du moment, Salade verte

Sur Le Pouce

- 🏠 Omelette avec garniture à votre convenance : Emmental, Jambon, Champignons, Herbes **10,70 €**
- 🏠 Assiette de Pâtes ou Risotto du moment, Voir l'Ardoise **13,90 €**

Bon appétit !

🏠 Fait maison 🍷 Produits locaux

Le Klub

Cuisine Authentique & Maison
Chef Stéphane Fouillot

Fromages

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

Fromages de nos régions **7,50 €**

Sélection de fromages affinés,
servis au plateau



Desserts

- Crème brûlée à la Vanille Bourbon **6,90 €**
- Salade de Fruits frais, sirop léger vanillé **6,90 €**
- Mousse au Chocolat noir intense de la Maison Cluizel **6,90 €**
- Baba au Rhum, Fruits de saison **6,90 €**
- Café ou Thé gourmand **7,50 €**

Glaces

Glace 3 boules **6,90 €**

Parfums au choix

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

Les Coupes Glacées

- 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

Fromages

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

Fromages de nos régions **7,50 €**

Sélection de fromages affinés,
servis au plateau



Desserts

- Crème brûlée à la Vanille Bourbon **6,90 €**
- Salade de Fruits frais, sirop léger vanillé **6,90 €**
- Mousse au chocolat noir intense de la Maison Cluizel **6,90 €**
- Baba au Rhum, Fruits de saison **6,90 €**
- Café ou Thé gourmand **7,50 €**

Glaces

Glace 3 boules **6,90 €**

Parfums au choix

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

Les Coupes Glacées

- 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