

## Le Petit Mot du Chef

« J'affectionne tout particulièrement la cuisine de bistro, 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 !

## Menu Enfant

Pour les 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

## Entrées

Assiette de Jambon Persillé du Père Durdyn	7,50 €	
Escargots de Bourgogne en coquille et Persillade	Par 6 / Par 12	7,90 € / 13,90 €
☞ Oeufs en cuisson parfaite, Crème Forestière 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 (Salade, Saumon fumé, Gambas épicées, Tomates, Concombres, Radis, Croûtons)	17,90 €	

## Plats

### Les Viandes

☞ Pavé de Rumsteck Charolais de Côte d'Or ~180g, Sauce aux Cèpes	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 €	
☞ Picatta de Volaille, Sauce aux Girolles	15,90 €	
☞ Andouillette 5A, à la graine de moutarde Reine de Dijon	17,90 €	
☞ Noix d'entrecôte de veau cuite en basse température, dorée au beurre moussoux	19,90 €	

### Klassique Burger 15,90 €

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

### Les Poissons

☞ Linguine et Gambas sautées en Persillade	17,90 €
☞ Dos de Cabillaud cuit au naturel, Bisque de Homard	16,90 €
☞ Filet de Bar poêlé, Sauce Marine	17,90 €

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

### Sur Le Pouce

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

## 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 €
☞ 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 €
Glace 3 boules	6,90 €

### Parfums au choix

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

### Les Coupes Glacées

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