



## Entrées :

Assiette de jambon persillé du Père Durdyn	7,50 €
6 ou 12 escargots de Bourgogne en coquille et persillade	7,90 € / 13,90 €
Carpaccio de tomates au basilic et mozzarella Buffalla	9,90 €
Rosace de melon charentais au jambon Serrano	6,90 €
Salade Niçoise XS/XXL	8,50 € / 14,90 €
(salade, tomates, olives, h. verts, thon, anchois, œuf dur, oignons)	
Salade « César » XS/XXL	7,50 € / 13,90 €
(salade, sauce César, volaille, tomates, parmesans, croutons, bacon, oignons rouges)	

## Viandes :

Pièce du boucher grillée, beurre Maître d'Hôtel	17,90 €
Tartare de bœuf charolais haché au couteau, frites et salade verte	14,50 €
Carpaccio de bœuf au basilic et copeaux de parmesan	15,90 €
Escalopines de volaille snakées au lait de coco, curry et citron vert	15,90 €
Fricassée de rognons de veau flambés au cognac	17,90 €
Klassique Burger	15,90 €
(steak haché de bœuf charolais 180g, mayonnaise, salade, tomate, oignon, bacon, époisses)	

## Poissons :

Lamelles d'encornet épaisses en persillade snakées à la plancha	17,90 €
Filet de bar doré sur peau, beurre Nantais à la fève Tonka	17,90 €
Tartare de st-jacques au citron vert	15,90 €

Garnitures au choix : pommes frites, riz, linguine, légumes du jour, salade verte

## Sur le pouce :

Omelette,	10,70 €
Garniture à votre convenance (emmental, jambon, champignons, herbes)	
Ravioles de saumon à la crème ciboulette et parmesan	13,90 €
Ravioles à la truffe à la crème et parmesan	19,90 €

## Fromages :

Fromage blanc de région : fines herbes ou coulis de fruits rouges	5,50 €
Planche de fromages affinés de Bourgogne Franche-Comté	7,50 €

## Desserts :

Crème brûlée à la vanille	6,90 €
Salade de fruits frais découpés par nos soins, sirop léger vanillé	6,90 €
Pêche Melba	6,90 €
Fondant au chocolat de mon enfance, fraîcheur pistache	6,90 €
Café ou Thé gourmand	7,90 €

## Nos Glaces :

Glace 3 boules au choix	6,90 €
<i>Parfums : vanille, café, pistache, chocolat noir, rhum raisin, caramel, citron, fraise, framboise, cassis, mangue, noix de coco</i>	
Coupe Colonel (3 boules de sorbet citron, 2cl de vodka)	
Coupe Dijonnaise (3 boules de sorbet cassis, crème cassis Boudier, chantilly, pain d'épices)	
Café Liégeois (3 boules de glace chocolat, chantilly, café)	
Chocolat Liégeois (3 boules de glace chocolat, chantilly, chocolat)	
Coupe glacée aux Griottines (3 boules de glace vanille, Griottines à la liqueur, chantilly)	



### Starters :

Parsley ham of "Père Durdyn"	7,50 €
6 or 12 Burgundy snails	7,90 € / 13,90 €
Basil tomatoes carpaccio and Buffalo mozzarella	9,90 €
Charentais melon with Serrano ham	6,90 €
Nicoise salad XS/XXL (salad, tomatoes, olive, green beans, tuna, anchovies, hard egg, onions)	8,50 € / 14,90 €
Caesar salad XS/XXL (salad, Caesar sauce, chicken, tomatoes, parmesan, bacon, red onions)	7,50 € / 13,90 €

---

### Meats :

Grilled piece of beef with "Maître d'Hôtel »	17,90 €
Copped Charolaise beef tartare with French fries and salad	14,50 €
Beef carpaccio with basil and parmesan	15,90 €
Snacked chicken "escalopines" with coconut milk, curry and lime	15,90 €
Kidneys of veal flamed with cognac	17,90 €
Klassic Burger (Charolaise beef 180g, mayonnaise, salad, tomato, onion, bacon, Epoisses)	15,90 €

---

### Fishes :

Snacked slices of squid in parsley	17,90 €
Bass filet with "Nantais" butter and Tonka bean	17,90 €
Saint-Jacques tartare with lime	15,90 €

---

Side dish of your choice : French fries, rice, pasta, vegetable of the day, green salad

### Quick main courses :

Omelet, garnish of your choice (cheese, ham, mushrooms, herbs)	10,70 €
Salmon ravioli with chive cream	13,90 €
Truffle ravioli with parmesan cream	19,90 €

---

### Cheeses :

Regional cottage cheese : herbs or raspberry sauce	5,50 €
Burgundy cheese assortments	7,50 €

---

### Desserts :

Vanilla creme brulee	6,90 €
Homemade fresh fruits salad	6,90 €
Melba Peach	6,90 €
Chocolate fudge cake from my childhood with pistachio ice cream	6,90 €
Gourmet coffee or tea	7,90 €

---

### Ice Cream :

6,90 €

Ice cream, 3 scoops of your choice  
*Flavors : vanilla, coffee, pistachio, chocolate, toffee, lemon, strawberry, raspberry, blackcurrant, mango, coconut*

Colonel Cup (3 scoops of lemon sorbet, 2cl de vodka)  
Dijonnaise Cup (3 scoops of blackcurrant sorbet, blackcurrant liquor, Chantilly, ginger bread)  
Liège Coffee (3 scoops of coffee ice cream, Chantilly, coffee)  
Liège Chocolate (3 scoops of chocolate ice cream, Chantilly, chocolate)  
Iced Griottines Cup (3 scoops of vanilla ice cream, Griottines with liquor, Chantilly)