



Bar Les Accords

4ème étage

SÉLECTION AU VERRE DU SOMMELIER

Les Blancs

Bourgogne Chitry "Olympe" 2020 Domaine Olivier MORIN	(12cl)	6€
Mâcon Village 2021 Domaine BOURDON		6€
Pouilly-Loché 2021 Cave des Grands Crus Blancs		6€
Rully "Chaponnière" 2021 Domaine NINOT		7€
Saint-Aubin 1er Cru "Les Murgers des Dents de Chien" 2022 Domaine Jean CHARTRON		14€
Chassagne-Montrachet 1er Cru "Tonton Marcel" Monopole 2023 Domaine MESTRE Père et fils		18€

Crémant de Bourgogne

Crémant de Bourgogne "Perle de Molesme" Maison Louis BOUILLLOT	(12cl)	7,00€
Crémant de Bourgogne "En Bollery" 2018 Maison Louis BOUILLLOT		8,00€

Apéritifs

Mocktail de la Cité (sans alcool) Gentianes sans alcool, L'eau gazeuse, Sirop de Fleur de Sureau et Citron, Schweppes		7,00€
Mocktail Pamp Cass (sans alcool) Sirop de Cassis, Sirop de Triple Sec, Jus d'orange, Jus de Citron		7,00€
Kir de Bourgogne Bourgogne Aligoté du Domaine Mestre Père et Fils, Crème de Cassis		7,00€
Cocktail de la Cité Gentiane, Triple Sec, Sirop : Mûre, Myrtille, Cassis, Jus d'orange, L'eau gazeuse		8,50€
5 Gougères		3,50€

Les Rouges

Bourgogne Côte d'Or "Secrets de famille" 2020 Maison Albert BICHOT	(12cl)	6€
Côte de Beaune 2022 Domaine du Lycée Viticole		6€
Bourgogne Côte d'Auxerre "Le court vit" 2019 Domaine Jean-Hugues et Guilhem GOISOT		8€
Chorey-les-Beaune 2022 Domaine ARNOUX Père et Fils		8€
Fixin 1er Cru "Clos de la Perrière" 2022 Domaine JOLIET Père et Fils		16€
Gevrey-Chambertin vieilles vignes 2022 Domaine des BEAUMONT		17€

Les Rosés

Mâcon Rosé 2023 Domaine FICHET	(12cl)	5,00€
Mâcon Rosé "Cuvée Saya" 2022 Domaine FICHET		5,00€
Marsannay Rosé 2022 Maison Louis JADOT - Domaine Claire DAÛ		5,00€
Marsannay Rosé 2021 Domaine Bruno CLAIR		5,00€

Boissons Chaudes et Froides

Eau plate filtrée (carafe 75cl)	1,00€
Eau gazeuse filtrée (carafe 75cl)	2,00€
Expresso	2,10€
Café allongé	2,40€
Double expresso / Cappuccino	3,80€
Choco-Mallows	3,80€
Thé / Infusion	3,00€
Pur Jus de Pomme Eclectik Cidrerie (33cl)	4,90€
Jus de Raisin Bourgogne (25cl)	4,90€
Nectar de Pêche de Vigne (25cl)	4,90€
Nectar de Cassis (25cl)	4,90€
Nectar de Groseille (25cl)	4,90€
Sirop à l'eau Védrenne Framboise, Mûre, Cassis, Pêche, Sureau, Myrtille, Citron	2,00€



Bar Les Accords

4ème étage

ACCORDS METS & VINS

Mets au choix

Suggestions du sommelier

Le salé



*Produits certifiés
100% Côte-d'Or

			6cl / 12cl
Velouté de cresson et sa chips de lard	6,50€	Côte de Beaune 2022 Domaine du Lycée Viticole	4€ / 6€
Fleur d'endive et sa mousse de comté de la fromagerie Hess	7€	Saint-Aubin 1er Cru "Les Murgers des dents de chien" 2022 Domaine Jean CHARTRON	10€ / 14€
Éclair façon gougère d'escargots* à la pointe de moutarde	9,50€	Pouilly-Loché 2021 Cave des Grands Crus Blancs	4€ / 6€
Véritable Œuf en meurette*	8,50€	Chorey-lès-Beaune 2022 Domaine ARNOUX Père et Flis	6€ / 8€
Tatin de trompettes de la mort au Citeaux	10€	Bourgogne Chitry "Olympe" 2020 Domaine Olivier MORIN	4€ / 6€
Ballotine de volaille fermière* à la crème d'épaisse et purée de butternut	10€	Chassagne-Montrachet 1er Cru "Tonton Marcel" Monopole 2023 Domaine MESTRE Père et fils	12€ / 18€
Truite* de l'Aube rôtie sauce pôchouse	10,50€	Rully "Chaponnière" 2021 Domaine NINOT	5€ / 7€
Magret de canard* rôti au miel et au vinaigre de la Cité	12€	Fixin 1er Cru "Clos de la Perrière" 2022 Domaine JOLIET Père et Fils	11€ / 16€
Traditionnel Bœuf Bourguignon* Garniture grand-mère	9,50€	Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022 Domaine des BEAUMONT	12€ / 17€
Trilogie de Fromages de la fromagerie HESS (Beaune)	9€	Bourgogne Côte d'Or "Secrets de famille" 2020 Maison Albert BICHOT	4€ / 6€
Accords Enfant (jusqu'à 10 ans) Volaille & purée, un dessert	12€	Jus de fruit inclus	

Les Planches

			12cl
Planche de charcuterie (2-3 personnes)	24,00€		
Planche de fromage Fromagerie HESS - Beaune (2-3 personnes)	24,00€	Bourgogne Côte d'Or "Secrets de famille" 2020 Maison Albert BICHOT	6€
Planche Mixte (3-4 personnes)	32,00€		

Le sucré

			12cl
Crêpe façon Suzette	7€	Crémant de Bourgogne "Perle de Molesme" Maison Louis BOUILLLOT	7,00€
Tarte tatin aux poires & chocolat	7€	Crémant de Bourgogne "En bollery" Blanc de Noirs 2018	8,00€
Moelleux chocolat fève de tonka	6,50€	Maison Louis BOUILLLOT	

Les mets sont servis tous les jours de 12h à 14h30 et les planches jusqu'à 17h.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris.