# Bar Les Accords

*4ème étage*

# SÉLECTION AU VERRE DU SOMMELIER

## Les Blancs

| | (12cl) |
|---|---|
| Pouilly-Vinzelles 2021<br>Cave des Grands Crus Blancs | 6,00€ |
| Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits<br>"Le Rouard" - Monopole 2022<br>Domaine de MONTMAIN | 7,00€ |
| Chablis 2020<br>Domaine HAMELIN | 7,00€ |
| Montagny 1er cru "Les Vignes Longues" 2022<br>Château du CRAY - André GOICHOT | 8,00€ |
| Meusault "Cuvée Anne-Marye" 2022<br>Domaine Max & Anne Marye PIGUET-CHOUET | 13,00€ |
| Puligny Montrachet 2022<br>Domaine Jean CHARTRON | 16,00€ |

## Crémant de Bourgogne

| | (12cl) |
|---|---|
| Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs<br>Maison VEUVE AMBAL | 6,00€ |
| Crémant de Bourgogne "N°56"<br>Blanc de Blanc<br>SAINCHARGNY | 6,00€ |

## Apéritifs

| | |
|---|---|
| Mocktail de la Cité (sans alcool)<br>Gentianes sans alcool, Sirop de Fleur de Sureau et Citron, Schweppes | 7,00€ |
| Mocktail Pamp Cass (sans alcool)<br>Pur Jus d'Orange, Sirop de Cassis, Sirop de Triple Sec, Jus de Citron | 7,00€ |
| Kir de Bourgogne<br>Bourgogne Aligoté du Domaine Jean Collet, Crème de Cassis | 7,00€ |
| Cocktail de la Cité<br>Gentiane, Triple Sec, Sirop : Mûre, Myrtille, Cassis, Pur Jus d'orange | 8,50€ |
| 5 Gougères | 3,50€ |

## Les Rouges

| | (12cl) |
|---|---|
| Macôn-Igé "Terroirs des Brigands" 2021<br>Vignerons d'IGÉ | 6,00€ |
| Bourgogne Pinot Noir "Nature d'Ursulines" 2022<br>Maison Jean-Claude BOISSET | 6,00€ |
| Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits<br>"Les Genèvrières" 2018<br>Domaine de MONTMAIN | 7,00€ |
| Mercurey "Les Bois de Lalier" 2022<br>Château Philippe LE HARDI | 7,00€ |
| Monthélie 2023<br>Domaine Baptiste GUYOT | 7,00€ |
| Santenay 1er cru "Maladière" 2022<br>Domaine Lucien MUZARD & Fils | 10,00€ |

## Les Rosés

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

## Boissons Chaudes et Froides

| | |
|---|---|
| Eau plate filtrée (carafe 75cl) | 1,00€ |
| Eau gazeuse filtrée (carafe 75cl) | 2,00€ |
| Expresso / Decaffeinated | 2,10€ |
| Café allongé /Decaffeinated | 2,40€ |
| Double expresso | 3,80€ |
| Cappuccino | 3,80€ |
| Chocolat Chaud | 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€ |
| Sirop à l'eau Védrenne<br>*Framboise, Mûre, Cassis, Pêche, Sureau, Myrtille, Citron* | 2,00€ |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Cité des Climats et vins de Bourgogne - 21 avenue Charles de Gaulle 21200 Beaune

# Bar Les Accords

*4ème étage*

# ACCORDS METS & VINS

## Mets au choix

### *Le salé*

*Produits certifiés 100% Côte-d'Or

| | |
|---|---|
| Gratinée à l'oignon | 7,50 € |
| Terrine de poireaux, vinaigrette aux échalotes | 8,00 € |
| Éclair d'escargots* à l'ail des ours | 10,50€ |
| Œuf à l'Époisses* et chips de lard | 9,00€ |
| Asperge sauce mousseline, pesto de roquette | 11,00€ |
| Ballotine de volaille fermière* aux morilles | 11,50€ |
| Truite* de l'Aube rôtie à l'oseille | 15,50€ |
| Risotto de Risoni | 9,50€ |
| Traditionnel Bœuf Bourguignon* Garniture grand-mère | 12,00€ |
| Trilogie de Fromages de la fromagerie HESS (Beaune) | 9,50€ |
| Accords Enfant (jusqu'a 10 ans) Volaille & purée, un dessert | 12,00€ |

### *Les Planches*

| | |
|---|---|
| Planche de charcuterie *(2-3 personnes)* | 24,00€ |
| Planche de fromage *Fromagerie HESS - Beaune (2-3 personnes)* | 24,00€ |
| Planche Mixte (3-4 personnes) | 32,00€ |

### *Le sucré*

| | |
|---|---|
| Moelleux aux deux chocolats | 7,50€ |
| Baba au cassis* | 7,50€ |
| Tarte aux citrons | 7,00€ |

## Suggestions du sommelier

| | 6cl / 12cl |
|---|---|
| Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Le Rouard" - Monopole 2022 Domaine de MONTMAIN | 5€ / 7€ |
| Monthélie 2023 Baptiste GUYOT | 5€ / 7€ |
| Montagny 1er cru "Les Vignes Longues" 2022 Château du CRAY - André GOICHOT | 6€ / 8€ |
| Puligny Montrachet 2022 Domaine Jean CHARTRON | 11€ / 16€ |
| Pouilly-Vinzelles 2021 Cave des Grands Crus Blancs | 4€ / 6€ |
| Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Les Genèvrières" 2018 Domaine de MONTMAIN | 5€ / 7€ |
| Chablis 2020 Domaine HAMELIN | 5€ / 7€ |
| Macôn-Igé "Terroirs des Brigands" 2021 Vignerons d'IGÉ | 4€ / 6€ |
| Santenay 1er cru "Maladière" 2022 Domaine Lucien MUZARD & Fils | 7€ / 10€ |
| Bourgogne "Nature d'Ursulines" 2022 Maison Jean-Claude BOISSET | 4€ / 6€ |
| Jus de fruit inclus | |

| | 12cl |
|---|---|
| Bourgogne "Nature d'Ursulines" 2022 Maison Jean-Claude BOISSET | 6,00€ |

| | 12cl |
|---|---|
| Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Maison VEUVE AMBAL | 6,00€ |
| Crémant de Bourgogne "N°56" Blanc de Blanc SAINCHARGNY | 6,00€ |

**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.