



# Bar Les Accords

4ème étage

## SÉLECTION AU VERRE DU SOMMELIER

### Les Blancs

<b>Bourgogne Aligoté 2023</b> Domaine Lucien MUZARD & Fils	6€
<b>Pouilly-Fuissé 2023</b> Domaine BOURDON	6€
<b>Vézelay "L'Impatiente" 2023</b> Domaine de la CROIX MONTJOIE	6€
<b>Saint-Véran "Tradition" 2017</b> Domaine THIBERT Père & Fils	7€
<b>Chablis 1er Cru "Côte de Léchet" 2023</b> SIMONNET-FEBVRE	8€
<b>Saint-Aubin "En Vesveau" 2022</b> Domaine du Château Philippe LE HARDI	10€

### Crémant de Bourgogne

<b>Crémant de Bourgogne "Terroir Châtillonnais"</b> Domaine BOUHELIER	6,00€
<b>Crémant de Bourgogne rosé "Victorine De Chastenay"</b> NUITON-BEAUNOY	7,00€

### Apéritifs

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

### Les Rouges

<b>Bourgogne Côte Chalonnaise "La coulée douce" 2020</b> Domaine La LUOLLE	6€
<b>Irancy 2020</b> Domaine VERRET	6€
<b>Maranges 2023</b> Domaine Lucien MUZARD & Fils	7€
<b>Mercrey 1er Cru "Clos Marcilly" 2020</b> Les Héritiers SAINT-GENYS	10€
<b>Nuits-Saint-Georges "Les Montrozier" 2023</b> Domaine FAIVELEY	12€
<b>Pommard 1er Cru "Les Grands Epenots" 2017</b> Domaine GAUNOUX	22€

### Les Rosés

<b>Mâcon Rosé 2023</b> Domaine FICHET	5,00€
<b>Mâcon Rosé "Cuvée Saya" 2022</b> Domaine FICHET	5,00€
<b>Marsannay Rosé 2022</b> Maison Louis JADOT - Domaine Claire DAÜ	5,00€
<b>Marsannay Rosé 2021</b> 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€
Limonade Artisanal (33cl)	3,50€
Cola Artisanal (33cl)	3,90€
Pur Jus de Pomme Eclectik Cidrerie (33cl)	4,90€
Jus de Raisin Bourgogne (25cl)	4,90€
Nectar de Pêche de Vigne (25cl)	4,90€
Sirop à l'eau Védrenne <i>Framboise, Mûre, Cassis, Pêche, Sureau, Myrtille, Citron</i>	2,00€



# Bar Les Accords

4ème étage

## ACCORDS METS & VINS

### Mets au choix

#### Le salé

 \*Produits certifiés  
100% Côte-d'Or

Gaspacho blanc aux amandes	8,00€
Steak de tomate et burrata	8,00€
Éclair d'escargots* et crème de petits-pois	10,50€
Œuf* poché crème de cèpes et chips de lard	9,00€
Melon charentais et jambon sec du Morvan	7,50€
Ballotine de volaille fermière* aux poivrons	10,50€
Tartare de truite de l'Aube*	14,50€
Légumes rôtis au pesto	9,50€
Traditionnel Bœuf Bourguignon* Garniture grand-mère	12,00€
Trilogie de Fromages de la fromagerie HESS (Beaune)	9,50€
Accords Enfant (jusqu'à 10 ans) Volaille & purée, un dessert	12,00€

### Suggestions du sommelier

6cl / 12cl

<b>Bourgogne Aligoté 2023</b> Domaine Lucien MUZARD & Fils	4€ / 6€
<b>Pouilly-Fuissé 2023</b> Domaine BOURDON	4€ / 6€
<b>Vézelay "L'Impatiente" 2023</b> Domaine de la CROIX MONTJOIE	4€ / 6€
<b>Maranges 2023</b> Domaine Lucien MUZARD & Fils	5€ / 7€
<b>Saint-Aubin "En Vesveau" 2022</b> Domaine du Château Philippe LE HARDI	7€ / 10€
<b>Mercurey 1er Cru "Clos Marcilly" 2020</b> Les Héritiers SAINT-GENYS	7€ / 10€
<b>Chablis 1er Cru "Côte de Léchet" 2023</b> SIMONNET-FEBVRE	6€ / 8€
<b>Saint-Véran "Tradition" 2017</b> Domaine THIBERT Père & Fils	5€ / 7€
<b>Nuits-Saint-Georges "Les Montrozier" 2023</b> Domaine FAIVELEY	8€ / 12€
<b>Bourgogne Côte Chalonnaise "La coulée douce" 2020</b> Domaine La LUOLLE	4€ / 6€
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€
Planche Mixte (3-4 personnes)	32,00€

Bourgogne Côte Chalonnaise "La coulée douce" 2020 6,00€  
Domaine La LUOLLE

### Le sucré

12cl

Moelleux aux cassis*	7,00€	Crémant de Bourgogne rosé "Victorine De Chastenay" NUITON-BEAUNOY	7,00€
Soupe de fraises et sorbet menthe	7,50€		
Tarte aux deux chocolats	7,50€	Crémant de Bourgogne "Terroir Châtillonnais" Domaine BOUHELIER	6,00€

**Les mets sont servis tous les jours de 12h à 14h**

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.