

## ACCORDS METS & VINS

### Mets au choix

#### Le salé

	Mets	Plats
Velouté de cresson	8.50€	11€
Œuf poché* au Brillat-Savarin*	9€	11.50€
Cassiolette d'escargots* au fenouil, pastis du Clos St-Joseph	9.50€	12.50€
Asperges à l'italienne	10.50€	13.50€
Risotto de boulgour et légumes d'antan	11.50€	15.00€
Mi-cuit de bœuf Charolais roulé au Délice de Pommard et saveurs asiatiques	12€	15.50€
Papillote de truite de l'Aube*	12€	15.50€
Filet mignon de porc* Moutarde Fallot	12.50€	16.50€
Véritable bœuf Bourguignon* et sa garniture	13.50€	17.50€
Trilogie de fromages de la fromagerie HESS (Beaune)	9.50€	
Formule enfant (jusqu'à 10 ans) Volaille & purée, glace 2 boules	12,50€	

### Suggestions du sommelier

	6cl	12cl
Givry "Les Dracy" 2024 Domaine Michel SARRAZIN	5€	7€
Bouzeron "Massale" 2023 Domaine Julien CRUCHANDEAU	4€	6€
Chablis 1er Cru "Côte de Léchet" 2023 Domaine SIMONNET-FEBVRE	6€	8€
Saint-Véran 2024 Maison TRENEL	4€	6€
Mâcon-Igé "La Cra" 2023 Domaine FICHET	4€	6€
Beaune 1er Cru "Du Château" 2022 Domaine BOUCHARD Père et Fils	8€	12€
Meursault "Les Narvaux" 2023 Domaine JOBARD MOREY	9€	13€
Santenay "Cuvée S" 2023 Domaine David MOREAU	6€	8€
Nuits-Saint-Georges "Vieilles Vignes" 2023 Domaine TRUCHETET	12€	17€
Auxey-Duresses "Les Rondières" 2023 VIGNOBLE DE PAULINE	6€	8€
Jus de fruit inclus		

### Les Planches

Planche de charcuterie (2-3 personnes)	24€	6cl / 12cl
Planche de fromages Fromagerie HESS - Beaune (2-3 personnes)	24€	Auxey-Duresses "Les Rondières" 2023 VIGNOBLE DE PAULINE 6€ / 8€
Planche Mixte (3-4 personnes)	32€	

### Le sucré

		6cl / 12cl
La fraise et la rhubarbe	7€	
Tartelette au chocolat façon brownie	7€	Crémant de Bourgogne "Flashback 1975" Maison Louis BOUILLOT 6€ / 8€
Poire au cassis* glace au pain d'épices	7€	



\*Produits certifiés  
100% Côte-d'Or

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.