

HORS D'ŒUVRE



PLATS DE RESISTANCE

POUR COMMENCER

A PARTAGER

Caviar d'Aubergine & Tapenade	12€
Bouchées au Comté	10€
Croquetas de Jambon	11€
Saint Marcellin rôti au miel	10€
Jambon Serrano 100gr	15€
Rillettes & Toast	7 €
Saucisson beurre cornichons	6 €

ENTREES

Jambon Blanc, beurre et cornichons	12€
Belle Planche de Charcuteries Assorties	24€
Coquillages du jour, à l'ardoise <i>prix selon arrivage</i>	
Ouf parfait, Poêlée de Champignons	12€
Poireaux Vinaigrette	12€
Oufs Mayonnaise	6 €
Terrine Maison	9 €
6 Gros Escargots de Bourgogne	17€

FORMULE DEJEUNER

En Semaine

Entrée - Plat

23 €

PLATS

Croque-Monsieur à la Truffe <i>Salade</i>	22€
Club Sandwich <i>Chips</i>	21€
Aubergine à la Parmigiana (<i>végétarien</i>)	19€
Royal Cheese Bourgogne (<i>burger, effiloché de bourguignon</i>)	23€
Le Bœuf Bourguignon <i>Coquillettes</i>	24€
Magret de Canard, Cerises noires, <i>Gratin Dauphinois</i>	25€
Coquillettes à la Truffe (<i>+ Jambon blanc 3 €</i>)	19€
Boudin Noir de Christian Parra <i>Pommes au Calva, Gratin</i>	24€
Dos de Cabillaud, <i>sauce Vierge, Ratatouille</i>	27€

GARNITURES

Supplémentaires

Pommes Grenailles Sautées	5 €
Purée Grand-Mère	5 €
Ratatouille Maison	7 €
Mache	5 €
Gratin Dauphinois	7 €
Crisps	4 €

DESSERTS

Tarte Maison du Jour	11€
Fondant au Chocolat, Glace Vanille <i>Sans Gluten</i>	9 €
Crème Caramel	11 €
Pain Perdu Brioché, Glace Vanille	11 €
Granité <i>Sorbet et Eau de Vie du moment</i>	12€
Ile Flottante aux Pralines Roses	10€

BOISSONS ALCOOLISEES

CIDRE	33cl 7 €
MAES Pils 5,2° Belgique	25cl 4,5€ / 50cl 9 €
PAILLETTE IPA 5,7° Deauville	25cl 4,5€ / 50cl 9 €
VERRE DE VIN voir carte	14cl A partir de 6€
BOUTEILLES DE VIN	75cl A partir de 25€

Prix TTC, service compris, Menus hors boissons

ENGLISH MENU

STARTERS

STARTERS To Share

Eggplant Caviar & Tapenade	12€
Comté Cheese Bites	10€
Ham & Cheese Croquetas	11€
Roasted St-Marcellin Cheese with Honey	10€
Saucisson, butter & pickles	6 €
Serrano Ham 100gr	15€
Rillettes & Toast (<i>pulled pork paté</i>)	7 €

ENTREES

Shellfish of the day	<i>Price on demande</i>
Poached Egg & Mushrooms sautéed	12€
Leeks & Vinaigrette dressing	12€
Boiled Eggs Mayonnaise	6 €
Home Made Terrine	12€
6 Big Snails of Bourgogne	13€
White Ham, butter & pickles	12€
Big Plate of Ham & Cold Meats	24€

LUNCHE MENU
Week only
Starters - Main
23 €



MAIN COURSES

MAIN COURSES

Croque-Monsieur with Truffle Salad	22€
Club Sandwich Chips	21€
Melanzane alla Parmigiana (<i>veggie</i>)	19€
Royal Cheese Bourgogne (<i>burger, pulled beef</i>)	23€
Le Bœuf Bourguignon Macaroni	24€
Duck Breast, Cherry Sauce, Gratiné of Potatoes	25€
Macaroni & Truffle sauce (+ White Ham 3€)	19€
Black Pudding, Apple fruit and Gratiné of Potatoes	24€
Cod, Vegetables & Olive Oil sauce	27€

SIDES

Add

Sautéed Potatoes	5 €
Mashed Potatoes	5 €
Ratatouille (Vegetables)	7 €
Salad	5 €
Potatoes gratiné	7 €
Chips	4 €

DESERTS

Pie of the Day	11€
Chocolate Cake, Vanilla Ice cream <i>Gluten free</i>	9 €
Caramel Cream	11€
French Toast, Vanilla Ice Cream	11€
Granité Sorbet & Alcohol	12€
Floating Island, Pink Pralines	10€