

SALADES

- Saumon Fumé en Verdure, Baies Roses & Sauce Verte aux Concombres 9.80 €
- Méli-Mélo de Tomate & Fêta, Crème Fouettée au Tarama 9.20 €
- Salade «Bacchus» - Mesclun, Petits Lardons, Croûtons & Oeuf poché 8.70 €

ENTRÉES

- Cappuccino d'Avocat aux Écrevisses 12.50 €
- Terrine d'Oie aux Petits Légumes & Mesclun du Jour 8.60 €
- Melon Glacé en Rosace, Jambon de Pays en Chiffonnade 12.30 €
- Carpaccio de Thon Rouge, Petite Bavaroise de Fromage Blanc 12.40 €
- Millefeuille de Poivron Doux au Chèvre Frais, Vinaigrette de Roquette 11.20 €
- Œufs en Meurette selon «Bacchus» 11.55 €
- Jambon Persillé de Bourgogne 8.20 €
- Tartine de St Marcellin Rôti sur son Mesclun 11.25 €
- Entrée du jour selon marché 9.95 €

PÂTES

- Penne à la Nordique (saumon fumé, crème & ciboulette) 10.95 €
- Penne aux Petites Girolles 11.50 €
- Penne à la Lorraine (jambon cuit fumé, crème & ciboulette) 9.30 €
- Penne au Pesto 9.10 €
- Penne aux Écrevisses 13.20 €

POISSONS

- Saint Jacques Grillées, Variation au Beurre d'Orange 16.80 €
- Minute de Thon Rouge au Pesto Aneth 14.60 €
- Dos de Merlu Poché Vapeur, Façon Bouillabaisse 11.40 €
- Brochette de Seiche aux Pointes de Chorizo 12.85 €
- Saumon Grillé à la Plancha aux Écailles d'Andouilles 11.95 €
- Superposition de Rougets en Variation de Courgettes, Flambée de Noilly 14.20 €
- Poisson du Jour selon arrivage 11.30 €

VIANDES

- Entrecôte Grillée * 15.90 €
- * possibilité accompagnement ⇒ Beurre Vigneron ou Crème de Madère /
- Petites Aiguillettes de Poulet à la Crème de Poireaux 14.90 €
- Poëllée d'Andouillette à la Plancha, Coulis Légèrement Moutardé 13.20 €
- Éventail de Magret de Canard Rôti aux Caramels d'Épices 16.25 €
- Médaillon de Veau, Velouté Onctueux & Vapeurs de Truffes 15.30 €
- Viande du Jour selon marché 14.50 €

FROMAGES

- Assiette de Fromages, Confiture de Saison & Fruits Secs 4.95 €
- Fromage Blanc & ses Fines Herbes du Moment 4.85 €

DESSERTS

- Melon en Tiramisu au Pain d'Épice de Bourgogne 6.95 €
- Crème Brûlée aux Cerises selon Bacchus 6.65 €
- Mi-Cuit au Chocolat, Granité de Kiwis 7.25 €
- Macération de Fraises au Balsamique, Crème Miellée à la Cannelle 6.95 €
- Tiramisu de Carambar, Cœur Liquide de Caramel 7.30 €
- Café Gourmand de Bacchus 7.55 €
- Dessert du jour selon marché 6.85 €

FORMULE «BACCHUS»

Uniquement les midis
du lundi au vendredi

Au choix

2 plats ⇒ 15.90 €

3 plats ⇒ 18.80 €

1ER PLAT

Salade «Bacchus»
ou
Tartine de Saint Marcellin, sur Mesclun du Jour
ou
Terrine d'Oie aux Petits Légumes
ou
Entrée du Jour

2EME PLAT

Pâtes au choix (voir carte, sauf «aux Écrevisses»)
ou
Dos de Merlu Poché Vapeur, Façon Bouillabaisse
ou
Entrecôte Grillée à la Plancha
ou
Poisson ou Viande du Jour

3EME PLAT

Assiette de Fromages, Confiture de Saison & Fruits Secs
ou
Crème Brûlée aux Cerises selon Bacchus
ou
Tiramisu de Carambar, Cœur Liquide de Caramel
ou
Café Gourmand de Bacchus (suppl 1.80 €)

MENU «RICHEBOURG»

4 formules au choix

entrée, plat, fromages <u>ou</u> dessert	⇒ 22.90 €
apéritif, entrée, plat, fromages <u>ou</u> dessert	⇒ 25.00 €
entrée, plat, fromages <u>&</u> dessert	⇒ 25.00 €
apéritif, entrée, plat, fromages <u>&</u> dessert	⇒ 28.90 €

APÉRITIF

Cocktail maison & Accompagnement du Jour

ENTRÉES

Millefeuille de Poivron Doux au Chèvre Frais, Vinaigrette de Roquette
Cappuccino d'Avocat aux Écrevisses
Melon Glacé en Rosace, Jambon de Paysen Chiffonnade
Œufs en Meurette Façon «Bacchus»

POISSONS/VIANDES

Saint Jacques Grillées, Variation au Beurre d'Orange
Minute de Thon Rouge au Pesto d'Aneth
Médailillon de Veau, Velouté Onctueux & Vapeurs de Truffes
Éventail de Magret de Canard Rôti aux Caramels d'Épices

FROMAGES/DESSERTS

Assiette de Fromages, Confiture de Saison & Fruits Secs
Macération de Fraises au Balsamique, Crème Miellée à la Cannelle
Mi-Cuit au Chocolat, Granité de Kiwis
Melon en Tiramisu au Pain d'Épice de Bourgogne
Café Gourmand de Bacchus (suppl 1.80 €)

**NOUVEAUTÉ
DE BACCHUS !**

LES FANTAISIES ESTIVALES

⇒ 22 €

TRILOGIE D'ENTRÉES

Selon le marché du Chef

TRILOGIE DE POISSONS ou DE VIANDES

Selon le marché du Chef

CAFÉ GOURMAND DE BACCHUS

Selon le marché du Chef