

Entrées

Le Fondant de Tomates au Chèvre et sa Vinaigrette au Basilic	6.00 €
La Terrine de Saumon Fumé, Mousse de Fromage Frais	7.00 €
Le Tartare de Thon, Minestrone de Légumes	7.50 €
La Terrine de Foie Gras de Canard Maison,	
Toast Pain d'épices et Confiture d'Orange au Gingembre	15.00 €
La Petite Portion	9.00 €

Les Saveurs Bourguignonnes :

Le Jambon Persillé	6.80 €
Les Œufs Pochés en Meurette	7.00 €

Salades

	Entrée,	Plat,
Le Coleslaw Mixte aux Escalopines de Poulet Epicées	6.50 €	12.50 €
La Salade de Pâtes au Crémeux d'Aubergine, Tomates Confites et Thon	7.00 €	13.00 €
La Salade aux Fruits de Mer en Persillade	7.00 €	14.00 €

Le Coin de L'Escargotière,

Les Six Escargots à la Mode de Bourgogne	8.00 €
Les Neuf : 11.50 € Les Douze : 15.50 €	
Le Feuilleté d'Escargots, Crème d'Ail et Julienne de Pommes	8.00 €
La Cassolette d'Escargots aux Eclats de Noisettes et Pointes d'Asperges Vertes	8.50 €
La Timbale Craquante d'Escargots à L'Épouse	9.00 €

Prix Nets

A La Broche

Poissons,

Le Filet de Cabillaud, Sauce Thermidor revisitée	12.50 €
Le Filet de Sandre Rôti, Sauce Rhubarbe	13.00 €
La Brochette de Thon Rouge aux Arômes de Vanille	13.50 €

Viandes,

Le Mixé de Porc, Sauce Amandes et Pruneaux	11.00 €
Le Magret de Canard, Sauce au Cidre et Groseilles	12.00 €
Les Côtelettes d'Agneau Grillées, Sauce Balsamique	14.00 €

Au Grill

L'Entrecôte Grillée, Fleur de Sel de Camargue Et sa Vinaigrette Epicee	env.220g	15.50 €
L'Entrecôte Grillée, Fleur de Sel de Camargue Et sa Vinaigrette Epicee	env.350g	22.00 €
Le Pavé du Boucher		13.00 €
Le Tartare de Bœuf au Couteau (préparé par nos soins)		13.50 €

Saveurs Bourguignonnes

Le Bœuf Bourguignon (Viande Française)	13.50 €
La Fondue Bourguignonne (Viande Française)	22.00 €

Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.

Prix Nets

MENUS

Véranda

Véranda Plus

16.00 €

(entrée+plat ou plat+dessert)

20.00 €

(entrée+plat+dessert)

Les Entrées :

L'Entrée du Jour

ou

La Mousse de Foie de Volaille
au Granny Smith

ou

La Salade Fraîcheur de l'instant

ou

Le Fondant de Tomates au Chèvre
et sa Vinaigrette au Basilic

Les Plats :

Le Plat du Jour

ou

Le Faux Filet Grillé (viande Française.)

ou

Le Mixed de Porc, Sauce Pruneaux et Amandes

ou

Le Filet de Cabillaud, Sauce Thermidor revisitée

Les Desserts :

Le Dessert du Jour

ou

La Terrine de Chocolat, Nougatine
et Crème Pistache

ou

Le Feuilleté de Poires aux Raisins Blancs,
Sauce Cannelle

ou

La Farandole de Glaces et Sorbets

Menu Enfant...

08.50 €

La Petite Crudité

Le Steak Grillé ou Le Filet de Poisson (Légumes)

La Coupe Glacée

Prix Nets