

# Menu



English Menu

## A partager

**Planche de fromage** : 2 pers 16.90€ / 4 pers 30.90€ / 6 pers 42.90€

**Planche de charcuterie** : 2 pers 16.90€ / 4 pers 30.90€ / 6 pers 42.90€

**Planche mixte** : 2 pers 19.90€ / 4 pers 36.90€ / 6 pers 49.90€

## Entrées

En  
entrée\*      En  
plat

### **Jambon persillé maison**

Condiment moutarde à l'ancienne,  
roquette, pickles

9.90€

### **Salade de Chèvre :**

20.90€

Salade, chèvre frais, œuf parfait,  
tomates cerises, nems de légumes croustillants,  
croûtons, pickles de légumes, vinaigrette.

### **Escargots à l'authentique**

12.90€

**beurre persillé :**

-

### **Saint Jacques rôties au lard de Colonata**

Chou fleur en trois textures

-

### **Œufs en meurette :**

12.90€      18.90€

Œufs, lardons, oignons,  
sauce au vin rouge, champignons de Paris

### **Carpaccio de bœuf :**

14.90€      23.90€

Champignon de Paris, tomate cerise, câpres,  
parmesan, marinade basilic, citron

### **Salade Jurassienne :**

22.90€

Salade, saucisse de Morteau, Comté, croûtons,  
œuf parfait, Cancoillotte, pickles.

### **Salade Périgourdine :**

24.90€

Salade, gésiers de volaille, magret fumé,  
toast de foie gras, pommes de terre, pickles.



# Viandes

## Coustons de Kintoa basse température :

Purée maison ,carottes glacées. 29.90€

## Cordon bleu de dinde maison :

Accompagné de Fiore au Pesto de Gênes 20.90€

Sauce cheddar.

## Tartare de bœuf charolais au couteau:

Servi avec frites & salade 22.90€

\*n'hésitez pas à demander la préparation.

## Souris d'agneau

### confite à l'orientale :

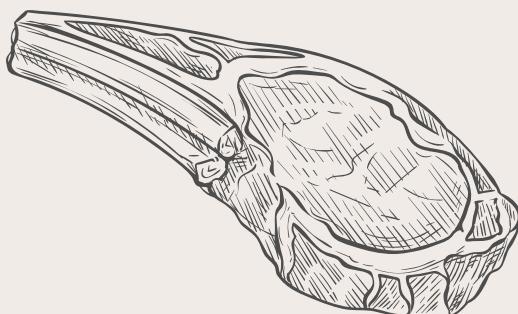
Semoule et légumes aux épices et fruits secs. 35.90€

## Noix d'entrecôte de Veau et champignons frais en persillade :

Purée maison et jus corsé. 33.90€

## Langue de Chat marinée Lecce de Tigre :

Frites, salade et échalotes confites. 31.90€



\*nos viandes sont d'origine France ou Europe

# Burgers

## Cheeseburger :

18.90€

Buns BIO, steak haché du boucher (180g), tomate, cheddar, iceberg, cornichon,  
Servi avec frites

## Burger Italien :

21.90€

Buns BIO, steak haché du boucher (180g), tomate, tomate confite, oignon confit, galette de pomme de terre, crème de parmesan, cheddar, iceberg, cornichon,  
Servi avec frites

## Burger Poulet Bacon :

20.90€

Aiguillette de poulet panée, Bacon, cheddar, tomate, oignon confit, cornichon aigre-doux  
Servi avec frites

## Burger Bourguignon :

23.90€

Buns BIO, steak haché du boucher, tomates, cheddar, époisses, ventrèche, cornichons, salade iceberg,  
Servi avec frites



## Le Fromage fondu :

54.00€

Mont D'or du chef rôti en persillade et Cognac  
Servi avec pommes rôties, jambon blanc, jambon cru, salade, croûtons, cornichons.

Pour 2 personnes



# Pâtes fraîches

## **Lasagnes à la bolognaise :**

Boeuf, mozzarella, tomate, carottes,  
céleri branche, parmesan

16.90€

## **Penne poulet parmesan :**

Crème, oignons confits, poulet, parmesan

17.90€

## **Spaghetti carbonara :**

Crème, oignons confits, lardons,  
champignons et œuf

17.90€



# La Pêche

## **Filet de Sandre :**

24.90€

Poêlée de légumes frais  
Sauce Matelote

## **Tagliatelle de Saumon :**

20.90€

Crémée aux herbes fraîches

# Menu enfant

**Pizza** (sauce tomate, jambon, mozzarella)

**OU**

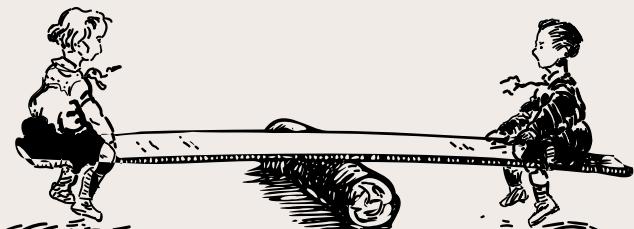
**Burger / Frites**

**OU**

**Nuggets de volaille / Frites**

**Glace 2 boules**

10.00€



# Pizzas Napolitaines

## **Chèvre Miel :**

Crème, fromage de chèvre, miel,  
mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

13.90€

## **Pollo :**

Crème, poulet, oignons rouges, poivrons,  
oeuf, mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

13.90€

## **Régina :**

Sauce tomate, jambon blanc, champignons,  
mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

14.90€

## **Végétarienne :**

Sauce tomate, poivrons, courgettes,  
aubergines, tomates cerises, oignons rouges,  
mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

14.90€

## **Margarita extra :**

Sauce tomate, boule de mozzarella burrata,  
basilic, parmesan, olives

15.90€

## **Sublima :**

Sauce tomate, merguez, poivrons,  
champignons, mozzarella Fior di latte,  
parmesan, olives

15.90€

## **4 fromages :**

Sauce tomate, gorgonzola, Reblochon,  
philadelphie, mozzarella Fior di latte,  
parmesan, olives

15.90€

## **Saumon :**

Crème, saumon fumé, câpres, cœur  
d'artichauts, boule de mozzarella burrata,  
roquette, crème balsamique, parmesan, olives

19.90€

## **Pistaccio :**

Crème, mozzarella Fior di latte, mortadelle,  
mozzarella Burrata, pesto pistache, roquette,  
olives, parmesan.

17.90€

## **Montagnarde :**

Crème, Reblochon, lardons, oignons rouges,  
pommes de terre, mozzarella Fior di latte,  
parmesan, olives

17.90€

## **Tartufa :**

Crème de truffe noire, mozzarella Fior di latte,  
champignons de Paris, crème, burrata,  
parmesan, olives

17.90€

## **Nona :**

Crème, jambon blanc, champignons,  
œuf, beurre d'escargot, mozzarella Fiord  
di latte, parmesan, olives

16.90€

## **Calzone :**

Sauce tomate, jambon, champignons, œuf,  
mozzarella Fior di latte, parmesan, olives

16.90€

## **Bufalina :**

Sauce tomate, spianata, piment, champignons,  
boule de mozzarella burrata, parmesan, olives

16.90€

## **Rucola :**

Sauce tomate, jambon de Parme, pesto pistache, tomates  
cocktail, boule de  
mozzarella burrata, roquette, mozzarella Fior di latte, crème  
balsamique, parmesan, olives

17.90€



# Les desserts



**Salade de fruits frais maison** 6.90€

**Brownie aux noisettes et amandes, crème anglaise et glace noix de Pécan** 6.90€

**Tiramisu traditionnel** 7.90€

**Mousse au chocolat au beurre demi-sel** 7.90€

**Tartelette crémeux pistache et ganache chocolat aux éclats de noisette** 7.90€

**Poire pochée au vin rouge, tuile de pain d'épices, glace cassis** 7.90€

**Café gourmand :**  
Financier, rocher coco sauce chocolat, profiteroles, tartelette citron, 10.90€

# Les Fromages

**Faisselle :** 7.90€

Aux herbes ou coulis de fruits rouges

**Assiette de trois fromages :** 8.90€  
Selon arrivage

# Les Glaces



**Café liégeois :** 9.00€

2 boules café, 1 boule Vanille, coulis café, Chantilly

**Chocolat liégeois :** 9.00€

2 boules chocolat, 1 boule Vanille, coulis de chocolat, Chantilly

**Dame Blanche :** 9.00€

3 boules Vanille, coulis de chocolat, Chantilly

**Coupe Bounty :** 10.50€

2 boules Bounty, 1 boule crème d'Isigny, chocolat chaud, Chantilly

**Fruitée Gourmande :** 10.50€

1 boule cassis, 1 boule citron de Sicile, 1 boule framboise, éclats de meringue, Chantilly

**Agrumes :** 10.50€

1 boule Kalamansi, 1 boule clémentine, 1 boule orange sanguine, fruits frais, Chantilly

**Colonel :** 10.50€

3 boules citron de Sicile et Vodka Belvédère

**Boules de glace à l'unité :** 2.50€

Vanille de Tahiti, chocolat Pérou, café, pistache, Bounty, crème d'Isigny, rhum raisin, Tagad'ice, ourson, bulgare fraise, citron de Sicile, cassis, kalamansi, clémentine, fraises des bois, framboise, orange sanguine.

**Supplément Chantilly :** 1.00€



# Le Bar

## Nos Spritz

**Spritz Signature :** 11.00€

Liqueur de Melon de la maison Manguin (Provence),  
soda au gingembre, Prosecco

**Spritz Apérol :** 8.90€

Apérol, Prosecco, Perrier

**Spritz St Germain :** 9.90€

Liqueur de sureau, Prosecco, Perrier

**Spritz Sicilien :** 8.90€

Limoncello, Prosecco, Perrier

**Spritz Framboise :** 9.90€

Fever-Tree framboise et rhubarbe tonic, Prosecco

**Spritz Calabrais :** 9.90€

Liqueur de Bergamote, Prosecco, Perrier



## Nos Bières

**Pressions :** 25cl 50cl 33cl

Jupiler 4.00€ 7.00€

Leffe 5.00€ 9.00€

Kwak 9.00€

Monaco 4.50€ 7.50€

**Bouteilles :**

Desperados 6.00€

La Virtueuse IPA 7.00€

La Virtueuse Blanche 7.00€



## Nos Apéritifs

Martini, Porto blanc/rouge (4cl) 5.00€

Ricard, Pastis, Berger Blanc (2cl) 4.00€

Coupe de crémant (14cl) 7.00€

Kir cassis, mûre ou pêche (14cl) 5.00€

Apéritif maison : 5.00€

Cassis, Soho, vin blanc (14cl)

# Le Bar

## Rhum

	2cl	4cl
<b>Don Papa</b>	7.00€	11.00€
<b>The Kraken</b>	7.00€	11.00€
<b>Diplomatico</b>	7.00€	11.00€
<b>Beach House Spiced</b>	7.00€	11.00€
<b>Saylor Serry Spiced</b>	7.00€	11.00€
<b>Ron Zacapa</b>	8.50€	15.00€
<b>La Hechicera</b>	8.50€	15.00€
<b>Santa Thertesa</b>	8.50€	15.00€



## Digestifs

	2cl	4cl
<b>Soho</b>	5.00€	9.00€
<b>Malibu</b>	5.00€	9.00€
<b>Passoa</b>	5.00€	9.00€
<b>Tequila</b>	5.00€	9.00€
<b>Manzana</b>	5.00€	9.00€
<b>Get 27, 31</b>	5.00€	9.00€
<b>Armagnac, Calvados</b>	5.00€	9.00€
<b>Marc deBourgogne</b>	5.00€	9.00€
<b>Limoncello</b>	5.00€	9.00€
<b>Marie Brizard</b>	5.00€	9.00€
<b>Bailey's / Amareto</b>	5.00€	9.00€
<b>Génépi</b>	5.00€	9.00€
<b>Chartreuse Verte</b>	5.00€	9.00€
<b>Poire Williams</b>	5.00€	9.00€
<b>Mirabelle</b>	5.00€	9.00€
<b>Campari</b>	5.00€	9.00€
<b>Cointreau</b>	5.00€	9.00€
<b>Gin Hendrick's</b>	7.00€	11.00€
<b>Vodka Belvédère</b>	8.00€	13.00€

## Maison Jacoulot

	4cl
<b>Liqueur Menthe Poivrée</b>	10.00€
<b>Liqueur Lemon</b>	10.00€
<b>Liqueur Abricot</b>	10.00€

## Maison Lheraud

	4cl
<b>Cognac Dame Jeanne 20 ans</b>	15.00€
<b>Pineau François 1 er</b>	15.00€
<b>Lasdoux Whisky</b>	10.00€

## Whiskeys

	2cl	4cl
<b>Clan Campbell, Jameson</b>	5.00€	8.00€
<b>Four Roses, Jack's Daniel</b>	6.00€	10.00€
<b>Chivas Regal, Cardhu</b>	6.00€	10.00€
<b>Talisker Por Ruiche</b>	6.00€	10.00€
<b>Aberlour</b>	6.00€	10.00€
<b>Knockando, Black Label</b>	6.00€	10.00€
<b>Lagavulin</b>	6.00€	10.00€
<b>Bellevoye</b>	7.00€	11.00€
<b>Togouchi Premium</b>	8.00€	13.00€

## Les Bulles

<b>Crémant de Bourgogne, Monneret père et fils</b>	29.90€
<b>Champagne blanc de blanc, Alain Edouard</b>	70.00€
<b>Champagne Gosset, Grande Réserve</b>	90.00€
<b>Champagne Gosset rosé, Grand Rosé</b>	90.00€
<b>Proscecco</b>	29.90€

\*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération

# Le Bar

## Jus de fruits et Sodas

### ***Jus de fruits (20cl) :***

4.00€

Pomme, tomate, multi-fruits, abricot, ACE, poire,  
ananas, orange, fraise, mangue

### ***Sodas :***

4.00€

Coca-cola, Perrier, Limonade,  
Ice-tea, Orangina, Schweppes Tonic/Agrumes, Fanta, Sprite



## Boissons chaudes



<b><i>Café</i></b>	2.50€
<b><i>Grand café</i></b>	3.50€
<b><i>Noisette</i></b>	2.70€
<b><i>Café crème</i></b>	3.70€
<b><i>Chocolat</i></b>	4.00€
<b><i>Café ou chocolat Viennois</i></b>	5.00€
<b><i>Thé ou infusion</i></b>	2.50€



## Les eaux

50cl    1l

Vittel	3.50€	6.50€
San Pellegrino	3.50€	6.50€



# La Cave

## Les Vins au verre

### Rouge :

#### **Languedoc "Art de Vivre"-2017**

AOP, mis en bouteille par Gérard Bertrand

6.50€

#### **Mercurey - 2020**

Appellation Mercurey contrôlée,

7.50€

mis en bouteille par Monneret Père & Fils (St Mard de Vaux)

#### **Auxey-Duresses - 2023**

AOC, mis en bouteille à la propriété par A & B Labry (Auxey-Duresses)

9.00€

### Blanc :

#### **Mâcon Péronne "En Chassigny" - 2021**

Appellation Mâcon-Péronne contrôlée,

6.50€

mis en bouteille à la propriété à la cave de Lugny

#### **Saint Véran "Les Charmones" - 2023**

7.50€

Appellation Saint Véran contrôlée,

mis en bouteille à la propriété par Lucien Thomas (Prissé)

#### **Rully 1er cru "Les Cloux" - 2023**

Appellation Rully 1er cru contrôlée,

9.00€

mis en bouteille au domaine de Manigley propriétaire récoltant à Rully

Vins Paul Michel à Beaune - Côte d'Or

### Rosé :

#### **Le Rouet**

vin de pays de Méditerranée, IGP

5.50€

conditionné par famille Savatier, Le Muy

## Demi-Bouteille

### Blanc - 37.5cl

#### **Saint Véran "Les Charmones" - 2023,**

21.90€

mis en bouteille à la propriété par L.Thomas à Pissé

#### **Rully 1er cru "La Pucelle" - 2023,**

29.90€

mis en bouteille au domaine par P&M Jacqueson, Rully

### Rouge - 37.5cl

#### **Rully, 1er cru "Préaux" - 2023,**

29.90€

AOP mis en bouteille par SARL Jacqueson, Rully

### Rouge - 50cl

#### **Saint Amour " Domaine de la Roche Noire" - 2024**

21.90€

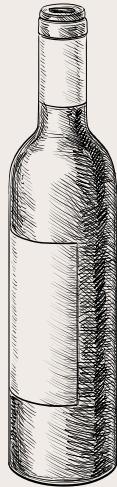
mis en bouteille par Balvay Père et Fils



# La Cave

## Vins Rouges 75cl

### Bourgogne :



<b>Givry, 1er cru "Champ Lalot" - 2023,</b> appellation Givry contrôlée, mis en bouteille par Michel Sarrazin & Fils	51.90€
<b>Hautes-côtes de Beaune, - 2022,</b> mis en bouteille par André & Bernard Ladry à Auxey-Duresses	44.90€
<b>Chorey Les Beaune, "Les Bons Ores" - 2022,</b> appellation Chorey les Beaune contrôlée, mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu	51.90€
<b>Rully, "4 Vignes" - 2021,</b> appellation Rully contrôlée, mis en bouteille par Michel Briday à Rully	51.90€
<b>Rully "La Barre" - 2023,</b> appellation Rully d'origine protégée, mis en bouteille au domaine P&M Jacqueson	54.90€
<b>Mercurey 1er cru "Les Champs Martin" - 2022,</b> appellation Mercurey 1er cru d'origine protégée, mis en bouteille au domaine P&M Jacqueson	66.90€
<b>Auxey-Duresses - 2023,</b> AOC, mis en bouteille à la propriété par A&B Labry à Auxey-Duresses	49.90€
<b>Beaune Cent-Vignes 1er cru - 2022,</b> appellation Beaune contrôlée, mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay	75.90€



# Vins Rouges 75cl

## Bourgogne :

**Chambolle Musigny - 2021,** 94.90€  
appellation Chambolle Musigny contrôlée, mis en bouteille par domaine G.Lignier et Fils à Morey St Denis

**Rully 1er cru, "Clos la Renarde" - 2021,** 95.90€  
appellation Rully 1er cru d'origine protégée, mis en bouteille au domaine P&M Jacqueson

**Volnay 1er cru "Les Aussy" - 2020,** 99.90€  
appellation Volnay 1er cru contrôlée, mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay

**Corton Bressande - 2020,** 134.90€  
appellation Corton Bressande contrôlée, mis en bouteille par Edmond Cornu

## Languedoc :

**Languedoc "Art de Vivre" - 2017,** 29.90€  
AOP, mis en bouteille par Gérard Bertrand

**Château Sauvageonne Terrasses du Larzac - 2021** 44.90€

# Vins Blancs 75cl

## Bourgogne :

<b>Mâcon Village "Domaine Michel" - 2023,</b>	35.90€
<i>AOC, mis en bouteille à la propriété viticulleur récoltant à Viré Clessé</i>	
<b>Givry "Les Grognots" - 2023,</b>	35.90€
<i>appellation Givry contrôlée, mis en bouteille par Michel Sarrazin &amp; fils</i>	
<b>Viré Clessé "Tradition"- 2022,</b>	44.90€
<i>appellation Viré Clessé contrôlée, mis en bouteille au domaine Michel viticulleur récoltant à Viré Clessé</i>	
<b>Viré Clessé "Quintaine"- 2022,</b>	44.90€
<i>appellation Viré Clessé contrôlée, mis en bouteille au domaine Michel viticulleur récoltant à Viré Clessé</i>	
<b>Bourgogne Haute Côtes de Beaune - 2021,</b>	44.90€
<i>appellation Hautes Côtes de Beaune contrôlées, mis en bouteille à la propriété par A&amp;B Labry à Auxey-Duresses</i>	
<b>Mercurey "Domaine Meix-Foulot" - 2021</b>	49.90€
<i>appellation Mercurey contrôlée, mis en bouteille au domaine de Meix-Foulot à Mercurey</i>	
<b>Rully 1er cru "La Pucelle" - 2023</b>	54.90€
<i>appellation Rully 1er cru contrôlée, mis en bouteille au domaine par P&amp;M Jacqueson à Rully</i>	
<b>Rully 1er cru "Margotés" - 2022</b>	54.90€
<i>appellation Rully 1er cru contrôlée, mis en bouteille au domaine par P&amp;M Jacqueson à Rully</i>	
<b>Santenay "Sous La Roche" - 2018,</b>	59.90€
<i>appellation Santenay contrôlée, mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or</i>	
<b>Ladoix - 2021</b>	69.90€
<i>appellation Ladoix contrôlée, mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu</i>	
<b>Rully 1er cru "Grésigny" - 2021</b>	76.90€
<i>appellation Rully 1er cru contrôlée, mis en bouteille au domaine par P&amp;M Jacqueson à Rully</i>	

# Vins Rosés 75cl

## **La Voile Rose, 75cl**

*vin de pays de Méditerranée, indication géographique contrôlée*

24.90€



*\*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

