

# 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		
<b>Jambon persillé maison</b>	9.90€		<b>Salade de Chèvre :</b>	20.90€
Condiment moutarde à l'ancienne, roquette, pickles			Salade, chèvre frais , œuf parfait, tomates cerises, nems de légumes croustillants, croûtons, pickles de légumes, vinaigrette.	
<b>Escargots à l'authentique beurre persillé :</b>	12.90€	-	<b>Salade Jurassienne :</b>	22.90€
<b>Saint Jacques rôties au lard de Colonata</b>	14.90€		Salade, saucisse de Morteau, Comté, croûtons, œuf parfait, Cancoillotte, pickles.	
Chou fleur en trois textures	-		<b>Salade Périgourdine :</b>	24.90€
<b>Œufs en meurettes :</b>	12.90€	18.90€	Salade, gésiers de volaille, magret fumé, toast de foie gras, pommes de terre, pickles.	
Œufs, lardons, oignons, sauce au vin rouge, champignons de Paris				
<b>Carpaccio de bœuf :</b>	14.90€	23.90€		
Champignon de Paris, tomate cerise, câpres, parmesan, marinade basilic, citron				



# Viandes

## **Coustons de Kintoa basse température :**

Purée maison ,carottes glacées. 29.90€

## **Cordon bleu de dinde maison :** 20.90€

Accompagné de Fiore au Pesto de Gênes  
Sauce cheddar.

## **Tartare de bœuf charolais au couteau:**

Servi avec frites & salade  
\*n'hésitez pas à demander la préparation. 22.90€

## **Souris d'agneau confite à l'orientale :** 35.90€

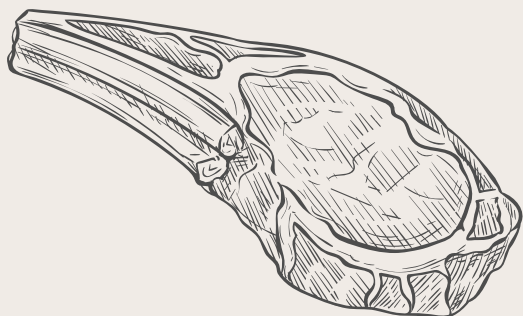
Semoule et légumes aux épices et fruits secs.

## **Noix d'entrecôte de Veau et champignons frais en persillade :** 33.90€

Purée maison et jus corsé.

## **Langue de Chat marinée Lecce de Tigre :** 31.90€

Frites, salade et échalotes confites.



\*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 :**

Bœuf, mozzarella, tomate, carottes,  
céleri branche, parmesan

16.90€

**Penne poulet parmesan :**

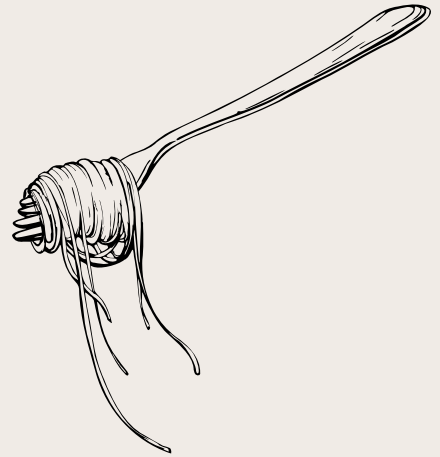
Crème, oignons confits, poulet, parmesan

17.90€

**Spaghetti carbonara :**

Crème, oignons confits, lardons,  
champignons et œuf

17.90€



---

# La Pêche

**Filet de Sandre :**

Poêlée de légumes frais  
Sauce Matelote

24.90€

**Tagliatelle de Saumon :**

Crémée aux herbes fraîches

20.90€

---

# Menu enfant

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

**OU**

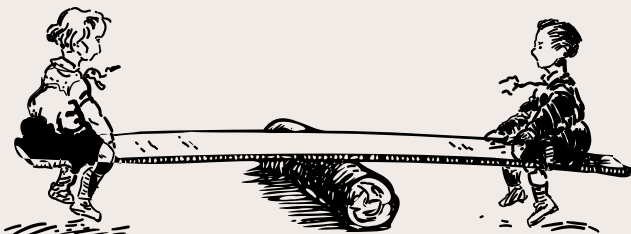
**Burger / Frites**

**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€

## **Margharita 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,  
philadelphia, 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 Fior di  
latte, parmesan, olives

16.90€

## **Calzone :**

Sauce tomate, jambon, champignons, oeuf,  
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 :**

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

11.00€

### **Spritz Apérol :**

Apérol, Prosecco, Perrier

8.90€

### **Spritz St Germain :**

Liqueur de sureau, Prosecco, Perrier

9.90€

### **Spritz Sicilien :**

Limoncello, Prosecco, Perrier

8.90€

### **Spritz Framboise :**

Fever-Tree framboise et rhubarbe tonic, Prosecco

9.90€

### **Spritz Calabrais :**

Liqueur de Bergamote, Prosecco, Perrier

9.90€



## 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 Vertueuse IPA	7.00€
La Vertueuse 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 :  
Cassis, Soho, vin blanc (14cl) 5.00€

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



# Le Bar

## Rhums

	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>Bellevoe</b>	7.00€	11.00€
<b>Togouchi Premium</b>	8.00€	13.00€

## Les Bulles

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

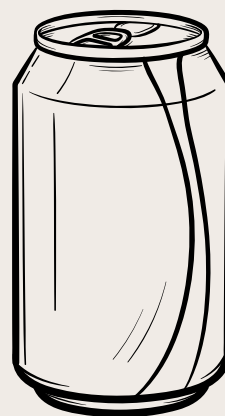
*Pomme, tomate, multi-fruits, abricot, ACE, poire, ananas, orange, fraise, mangue*

4.00€

### **Sodas :**

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

4.00€



## Boissons chaudes



**Café**

2.50€

**Grand café**

3.50€

**Noisette**

2.70€

**Café crème**

3.70€

**Chocolat**

4.00€

**Café ou chocolat Viennois**

5.00€

**Thé ou infusion**

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

7.50€

#### **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,  
mis en bouteille à la propriété à la cave de Lugny

6.50€

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

Appellation Saint Véran contrôlée,  
mis en bouteille à la propriété par Lucien Thomas (Prissé)

7.50€

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

Appellation Rully 1er cru contrôlée,  
mis en bouteille au domaine de Manigley propriétaire récoltant à Rully  
Vins Paul Michel à Beaune - Côte d'Or

9.00€

### Rosé :

#### **Le Rouet**

vin de pays de Méditerranée, IGP  
conditionné par famille Savatier, Le Muy

5.50€

## Demi-Bouteille

### Blanc - 37.5cl

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

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

21.90€

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

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

29.90€

### Rouge - 37.5cl

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

AOP mis en bouteille par SARL Jacqueson, Rully

29.90€

### Rouge - 50cl

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

mis en bouteille par Balvay Père et Fils

21.90€

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





# La Cave

## Vins Rouges 75cl

### Bourgogne :



**Givry, 1er cru "Champ Lalot" - 2023,**

*appellation Givry contrôlée, mis en bouteille par Michel Sarrazin & Fils*

51.90€

**Hautes-côtes de Beaune, - 2022,**

*mis en bouteille par André & Bernard Ladry à Auxey-Duresses*

44.90€

**Chorey Les Beaune, "Les Bons Ores" - 2022,**

*appellation Chorey les Beaune contrôlée, mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu*

51.90€

**Rully, "4 Vignes" - 2021,**

*appellation Rully contrôlée, mis en bouteille par Michel Briday à Rully*

51.90€

**Rully "La Barre" - 2023,**

*appellation Rully d'origine protégée, mis en bouteille au domaine P&M Jacqueson*

54.90€

**Mercurey 1er cru "Les Champs Martin" - 2022,**

*appellation Mercurey 1er cru d'origine protégée, mis en bouteille au domaine P&M Jacqueson*

66.90€

**Auxey-Duresses - 2023,**

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

49.90€

**Beaune Cent-Vignes 1er cru - 2022,**

*appellation Beaune contrôlée, mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay*

75.90€



# Vins Rouges 75cl

## **Bourgogne :**

### **Chambolle Musigny - 2021,**

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

94.90€

### **Rully 1er cru, "Clos la Renarde" - 2021,**

*appellation Rully 1er cru d'origine protégée, mis en bouteille au domaine P&M Jacqueson*

95.90€

### **Volnay 1er cru "Les Aussey" - 2020,**

*appellation Volnay 1er cru contrôlée, mis en bouteille au domaine Bitouzet Prieur à Volnay*

99.90€

### **Corton Bressande - 2020,**

*appellation Corton Bressande contrôlée, mis en bouteille par Edmond Cornu*

134.90€

## **Languedoc :**

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

*AOP, mis en bouteille par Gérard Bertrand*

29.90€

### **Château Sauvageonne Terrasses du Larzac - 2021**

44.90€

# Vins Blancs 75cl

## Bourgogne :

**Mâcon Village "Domaine Michel" - 2023,** 35.90€

AOC, mis en bouteille à la propriété viticulteur récoltant à Viré Clessé

**Givry "Les Grognots" - 2023,** 35.90€

appellation Givry contrôlée, mis en bouteille par Michel Sarrazin & fils

**Viré Clessé "Tradition"- 2022,** 44.90€

appellation Viré Clessé contrôlée,

mis en bouteille au domaine Michel viticulteur récoltant à Viré Clessé

**Viré Clessé "Quintaine"- 2022,** 44.90€

appellation Viré Clessé contrôlée,

mis en bouteille au domaine Michel viticulteur récoltant à Viré Clessé

**Bourgogne Haute Côtes de Beaune - 2021,** 44.90€

appellation Hautes Côtes de Beaune contrôlées,

mis en bouteille à la propriété par A&B Labry à Auxey-Duresses

**Mercurey "Domaine Meix-Foulot" - 2021** 49.90€

appellation Mercurey contrôlée,

mis en bouteille au domaine de Meix-Foulot à Mercurey

**Rully 1er cru "La Pucelle" - 2023** 54.90€

appellation Rully 1er cru contrôlée,

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

**Rully 1er cru "Margotés" - 2022** 54.90€

appellation Rully 1er cru contrôlée,

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

**Santenay "Sous La Roche" - 2018,** 59.90€

appellation Santenay contrôlée,

mis en bouteille à la propriété par Bachey-Legros en Côtes d'Or

**Ladoix - 2021** 69.90€

appellation Ladoix contrôlée,

mis en bouteille à la propriété par Edmond Cornu

**Rully 1er cru "Grésigny" - 2021** 76.90€

appellation Rully 1er cru contrôlée, mis en bouteille au domaine par P&M Jacqueson à Rully

# 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



