

MENU BURGER

16 euros

Burger du Chef : + 2 €

Hamburger / Frites △ / Salade

Fromage **ou** Dessert △

(Cuisson et sauce à préciser lors de la prise de commande)

19 euros fromage et dessert

MENU GRENOUILLE

18 euros

Terrine △ (selon humeur du chef)

Ou

Salade au gré des saisons

Cuisses de grenouilles persillées ou à la crème

Ou

Friture

Fromage **ou** dessert △

21 euros fromage et dessert

MENU ENTRECOTE

23 euros

Entrecôte charolaise / Frites △ / Salade

Fromage ou dessert △

(Cuisson et sauce à préciser lors de la prise de commande)

26 euros fromage et dessert

(Pain sans gluten disponible)

**Tous nos desserts sont faits maison et toutes nos viandes sont françaises.
Pour votre confort, le choix des desserts se fera à la prise de commande.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Taxes et service compris.

MENU BOURGUIGNON

(22 euros)

Œufs meurette

Ou

Escargots de Bourgogne (la douzaine)

Ou

Persillé △

Saupiquet (Jambon poêlé à la crème et aux champignons)

Ou

Steak charolais et sa sauce moutarde FALLOT △

Fromage

Ou

Dessert △

Accompagnement frites△
(Cuites à la graisse de bœuf)
ou légumes de saison

25 euros fromage et dessert

(Pain sans gluten disponible)

**Tous nos desserts sont faits maison et toutes nos viandes sont françaises.
Pour votre confort, le choix des desserts se fera à la prise de commande.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Taxes et service compris.

MENU GOURMAND

(1 plat : 32 € / 2 plats : 37 €)

Mousseline de saumon △ à l'aneth

Ou

Foie gras △ et son pain d'épices △

Ou

Feuilleté de grenouilles à la crème d'ail △

Poisson au gré des marées

Et/ ou

Pièce de veau sauce écrevisses

Ou

Entrecôte charolaise (en 1 plat à 36 euros)

Assiette de fromages

Ou

Fromage blanc

Dessert △

Accompagnement frites △
(Cuites à la graisse de bœuf)
ou légumes de saison

(Pain sans gluten disponible)

**Tous nos desserts sont faits maison et toutes nos viandes sont françaises.
Pour votre confort, le choix des desserts se fera à la prise de commande.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Taxes et service compris.

LA CARTE

LES ENTRÉES

Salade de saison (1 /2 /7/10 /11 /12/14)	8€
Mousseline de saumon △ à l'aneth (1/2/4/11/13)	10€
Persillé △ (1 /9/11)	9€
Terrine △ (1 à 3/6/11/13/14)	9€
Œuf en meurette (1/4/9/13)	10€
Escargots de Bourgogne (la douzaine) (1/4/9/13)	11€
Feuilleté de grenouilles à la crème d'ail △ (1/2/7/13)	11€
Foie gras △ et son pain d'épices △ (1/4 /6/13)	13 €
Salade végétarienne (1 à 14 possible)	8€
Assiette végétarienne (1 à 14 possible)	10€
Wrap (1 à 4/6/11/13/14)	5€

LES HAMBURGERS (1 à 14 possible)

L'original

(Steak/ salade / tomates / oignons / fromage fondu) 10€

Le Fromager

(Steak / salade / tomates / oignons / fromage fondu + fromage du moment) 12 €

Le burger du Chef

(Steak / salade / tomates / oignons / fromage fondu /galette de pomme de terre) 14€

LES POISSONS (Servis avec frites ou légumes de saison) (11)

Friture (1/2)	11€
Cuisses de grenouilles persillées ou crème △ (1/2/13)	13€
Poisson au gré des marées (1/ 2/ 3 /7/9/11/13)	14€

LES VIANDES (Servis avec frites ou légumes de saison) (11)

Saupiquet (Jambon poêlé à la crème et aux champignons) (1/4/9/11/13)	12€
Steak charolais sauce moutarde FALLOT △ (1/6/9 /13 /14)	12€
Pièce de veau sauce écrevisses (1/3/4 /6 /7/9/11/13)	15€
Entrecôte charolaise	19€

LES FROMAGES

Fromage blanc (5 /13/14)	3€
Assiette de fromages (5/ 13/ 14)	6€

NOS DESSERTS

Selon l'humeur du chef (1 à 14 possible)	6€
--	----

NOS COUPES GLACÉES (5/ 13/ 14)

Sans alcool : 6 euros

Coupe façon dame blanche (2 boules vanille, coulis chocolat, chantilly)
Coupe façon café Liégeois (glace café, vanille, café noir, chantilly)

Avec alcool : 8 euros

Coupe After Eight (2 boules Menthe Chocolat et Menthe Pastille)
Coupe Bourguignonne (sorbet cassis et citron et crème de cassis)

Coupe Colonel (2 boules sorbet citron et Vodka)
Coupe William (2 boules sorbet poire et Eau de vie de poire)

Irish Coffee (Whisky, sucre de canne, café chaud, chantilly)	7€
Caraïbe Coffee (Rhum, sucre de canne, café chaud, chantilly)	7€

2 boules : 4€ 3 boules : 6€ Chantilly : 0.50€

Parfums glaces et sorbets :

Fraise, cassis, chocolat, vanille, citron et les parfums du moment.

Notre chantilly est faite maison, nos glaces sont faites par un maître artisan glacier.
(Glaces des Alpes, fabrication française)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Taxes et service compris.

LES APÉRITIFS

Porto blanc ou rouge (4cl)	2.80€
Martini blanc ou rouge (4cl)	2.80€
Suze (4cl)	2.80€
Ricard / Pastis / Berger Blanc (2cl)	1.90€
Spritz (25cl)	5.00€
Whisky Ballantine's (4cl)	4.00€
Whisky Aberlour (4cl)	5.00€
Baby (2cl)	2.00€
Supplément coca, orange	0.50€
Kir (Aligoté, crème de cassis 12cl)	2.70€
Kir royal (Crémant de Bourgogne, crème de cassis 12cl)	5.50€
Cocktail maison (Crème de framboise et pêche, mousseux 12cl)	5.00€
Coupe de Crémant de Bourgogne (12cl)	6.00€
Bouteille de cidre (75 cl)	10€
Bière pression Licorne (25 cl)	2.60€
Galopin Licorne (12.5 cl)	1.30€
Bière pression Black Licorne (25 cl)	3.60€
Galopin Black Licorne (12.5 cl)	1.80€
Picon (25 cl)	2.80€
Monaco (Bière pression, limonade, grenadine 25cl)	2.80€
Pelforth brune (33cl)	4.50€
Heineken (33cl)	3.00€
Desperados (33cl)	4.50€
Bières spéciales (33cl)	5.50€

LES SOFTS

Jus de fruits PAMPRYL (25cl) (Orange / Pomme / ACE)	2.50€
Schweppes (25cl)	3.00€
Sirop à l'eau	1.50€
Diabolo	2.00€
Canette : (25 cl ou 33 cl)	
Coca cola / Orangina / Fuze Tea / Perrier / Dada / Oasis Tropical	2.50€
Le Grand Bleu (Sirop coco, Curaçao et limonade)	4.00€
L'exotique (Jus de fruit, grenadine)	4.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Taxes et service compris.

LES EAUX

San Pé	(½ litre) 2.50€	(le litre) 3.50€
Evian	(½ litre) 2.50€	(le litre) 3.50€

LES DIGESTIFS

Vodka (4cl)	3.50€
Bailey's (4cl)	3.50€
Malibu (4cl)	3.50€
Menthe Pastille (4cl)	3.00€
Get 27/31(4cl)	4.00€
Jäger (4cl)	4.00€
Crème de cassis (4cl)	4.00€
Liqueur de poire (4cl)	4.50€
Marc de Bourgogne (4cl)	5.00€
Armagnac (4cl)	5.00€
Calvados (4cl)	5.00€
Rhum « Havana » blanc ou brun (4cl)	4.50€
Rhum « Don Papa » ou « Diplomatico »	6.50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café : 1.20€	Thé / Infusion : 2.50€	Décaféiné : 1.50€
Capuccino : 3.50€	Chocolat chaud : 3€	Supplément lait : 0.10€

LE CHEF VOUS PROPOSE POUR PATIENTER :

Assortiment de Wrap (Thon / crudités et jambon / Boursin)	10.00 €
Assiette de frites	4.00 €
Planche de charcuterie	12.00 €
Planche de fromage	12.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Taxes et service compris.