

NOS ENTRÉES

- . Traditionnels oeufs en meurette 12,00€
- . Velouté de choux fleur, espuma de foie de volaille (végétarien) 11,00€
- . Fricassée de girolles et cèpes, foie gras et œuf poché 16,00 €
- . Jambon persillé maison, pickels de champignons 12,00€
- . Gravlax de saumon « label rouge »,
tartine de fromage frais à l'aneth 15,00€
- . Marbré de foie gras de canard maison, confit de figue au porto 16,00€
- . Crème brûlée aux champignons,
julienne de Comté, salade de saison (végan)12,00€
- . 6 ou 12 gros escargots de Bourgogne au beurre persillé 9/15€

Planche à partager (...ou pas)

- . Jambon ibérique Pata Negra Cebo, pickles, pain blanc 16,00€

NOS PLATS

- . Brochette de poulpe et gambas grillée 19,00€
- . Mousseline de cabillaud aux écrevisses, risotto à l'estragon 18,00€
- . Poularde de Bresse au vin jaune et morilles, mousseline de pommes de terre 29,00€ , supp 7,00€ menu à 35€
- . Blanquette de veau à l'ancienne 16,00€
- . Curry de patate douce (vegan) 12,00€
- . Tartare de boeuf charolais au couteau 180g 16,00
- . **Burger Iberique** Steak haché Charolais, crème de poivron, choirzo, fromage de brebis, pain au maïs, mayonnaise à l'ail 17,00€

AU GRILL

- . Côte de veau ai BBQ environ 450gr 30,00 €
- . Travers de porc caramélisé aux épices.15,00€
- . Entrecôte charolaise 25,00€
- . Véritable Andouillette 5A 14,00€
- . Onglet de boeuf 16,00€
- . Brochette de gigot d'agneau et ail confit 16,00€
- . Brochette de magret de canard aux figes 16,00€

Nos viandes grillées sont accompagnées d'une pomme de terre en robe des champs.

Menu à 26 euros

Velouté de choux fleur , espuma de foie de volaille

Ou Jambon persillé maison, pickles de champignons

Ou Traditionnel oeufs en meurette

Ou Crème brûlée aux champignons de paris, julienne de comté
et salade de saison

Mousseline de cabillaud aux écrevisses, risotto à l'estragon

Ou Blanquette de veau à l'ancienne

ou Curry de patate douce

Ou Travers de porc caramélisé aux épices

Ou Onglet de boeuf au BBQ

Ou véritable Andouillette 5A grillée

Ou Brochette de gigot d'agneau et ail confit

Choix de desserts

Menu 36 euros

Gravlax de saumon label rouge , tartine de fromage frais à l'aneth

Ou Fricassé de girolles, foie gras et oeuf poché

Ou Marbré de foie gras de canard, confit de figes au porto

Ou Jambon ibérique Papa Negra Cebo, pickles, pain blanc

ou

ou 6 gros escargots de Bourgogne au beurre persillé

Brochette de magret de canard aux figes grillée

Ou Poulpe et gambas grillés

Ou Poularde de Bresse au vin jaune et morilles,
mousseline de pomme de terre (supplément 7,00)

Ou Entrecôte charolaise grillée

Choix de desserts

Nos Formules du midi

Formule du Jour

(uniquement du lundi au vendredi)

Plat/dessert/café: 16,00€, avec boisson: 18,30€

Entrée/plat/dessert.café: 18,70€, avec boisson: 21,00€

(au choix : eau minérale 50cl, demi de bière pression,

10 cl de Mâcon Village « Edouard Vincent »,

10 cl Coteaux Bourguignon pinot noir

10 cl Coteaux d'aix en Provence

*Crème brûlée aux champignons, julienne de Comté, salade de saison**

ou Velouté de choux fleur, espuma de foie de volaille

ou Terrine de campagne maison, confit d'oignon

....

Plat du jour

ou Travers de porc caramélisé aux épices

ou Curry de pate douce

Dessert du jour ou glace 2 boules ou fromage blanc

...

Café

** plats Végétarien*

FORMULE BURGER

(uniquement du lundi au vendredi)

18,00 euros avec boisson et café
Burger Iberique

Steak haché Charolais, crème
de poivron, chorizo,
fromage de brebis,
pain au maïs,
mayonnaise à l'ail

Frites

Café

Formule Tartare

17,50 euros

(uniquement du lundi au vendredi)

Salade verte

Tartare de boeuf 180 grs, avec frites

Café

DESSERTS

Dessert du jour 6,20€

Moelleux citron, crème Lemon curd et son sorbet 6,20€

Traditionnel Baba au rhum

et son shooter arrangé 7,50€ (supp 2,50€ menu à 26€)

Poire pochée , sauce chocolat et cookie 6,20

Fondant au chocolat, crème anglaise 6,20€

Classique crème brûlée à la vanille Bourbon 6,20€

Crumble pomme et poire, glace vanille 6,20€

Tartare d'ananas, financier pistache, sorbet griotte 6,20€

Café gourmand 8,00€ (uniquement à la carte)

Champagne Gourmand 12,00€ (uniquement à la carte)

FROMAGES

Fromage de chèvre mariné à l'huile /salade aux noix 7,00€

Fromage blanc 4,00€

GLACES

▶ Coupes glacées alcoolisées 8,00€ (supplément 2,50€ menu à 26€)

Coupe chartreuse / glace bourgeon de sapin, chartreuse verte

Coupe Campari / sorbet orange , Campari

Coupe Limoncello/ sorbets citron, limoncello

Coupe Mojito/ sorbet citron et menthe , rhum blanc

▶ Coupes glacées 7,00€ (supplément 2,20€ menu à 26€)

Exotique / sorbet mangue, glace vanille, coulis passion, chantilly

Dame blanche/ glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Café ou chocolat liégeois

▶ Coupes 2 Boules 5,00€

Vanille, café, chocolat, griotte, orange, mangue

Framboise, rhum raisin, fraise , citron