

Sélection de vins au verre 12 cl

Vins blancs

Bourgogne Aligoté	2021	Désertaux-Ferrand	7.00 €
Montagny « Les Macles »	2020	F. Berthenet	7.50 €
Pouilly-Loché	2020	C. Cordier	8.50 €
Rully « Montmorin »	2021	J. Chartron	9.50 €
Côtes de Nuits-Villages	2022	Désertaux-Ferrand	10.00 €
Sélection du moment 1 ^{er} cru			11.00 €







Vins rouges

Bourgogne Passetougrains	2019	B. Clavelier	7.50 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « Fontaine St Martin » Monopole	2021	Michel Gros	8.50 €
Côtes de Nuits-Villages « Les Perrières »	2021	Désertaux-Ferrand	9.50 €
Marsannay « Clos des Portes » Monopole	2021	J-M Guillon	12.50 €
Vosne-Romanée	2019	J. Cacheux	15.00 €
Sélection du moment 1 ^{er} cru			29.00 €
Sélection du moment Grand Cru			35.00 €









Apéritifs et boissons diverses

Apéritif maison	12 cl	10.00 €
Royal framboise, pêche de vigne ou cerise	12 cl	10.00 €
Champagne flûte Premier cru Blanc de blanc Oudéa	12 cl	11.00 €
Aligoté framboise, pêche de vigne ou cerise	10 cl	6.00 €
Kir Aligoté	10 cl	6.00 €
Ricard	2.5 cl	5.00 €
Martini, Porto, Campari	4 cl	6.00 €
Gin Beefeater	4 cl	9.00 €
Whisky Glenlivet Founder's reserve	2 cl	5.00 €
Whisky Glenlivet Founder's reserve	4 cl	8.00 €
Whisky Oban 14 ans Single Malt 43°	2 cl	7.00 €
Whisky Oban 14 ans Single Malt 43°	4 cl	12.00 €
Bière de Côte d'Or du moment	33 cl	7.00 €
Perrier	33 cl	5.00 €
Schweppes tonic	25 cl	5.00 €
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33 cl	5.00 €
Jus de fruits Charles Papillon	25 cl	6.00 €
(Abricot, pêche, orange, poire Williams, pomme, tomate)		
Vittel	75 cl	6.00 €
San Pellegrino	75 cl	7.00 €
Chateldon	75 cl	7.00 €
Café Richard Arabica Bio		4.00 €
Thé Infusion Comptoirs Richard		4.00 €

Entrées

Six ou douze escargots de Mr Menelot à Fénay	10.00 € ou 20.00 €
 Les traditionnels œufs du Pontot en meurette, toastinette de pain et condiments	16.00 €
 Cassolette de sot l'y laisse de poulet, escargots de Fénay, petits légumes, Crème de Brillat-savarin	17.00 €
 Roulés de truite fumée, cœur de rilette de cabillaud, marmelade mangue passion Sur son lit de petites perles	21.00 €
 Escalopes de foie gras de canard poêlées, ses nonettes façon pain perdu, Caramel de vinaigre de framboise	25.00 €
 Pâté en croûte de Laurent à la truffe du domaine Rion, chutney poire et cassis, mesclun	24.00 €
 Soupe à l'oignon gratinée au vieux Comté	15.00 €

Plats

 Dos de lotte rôti, mousseline de butternut, tuile de noisettes torréfiées	27.00 €
 Filets de pigeon cuits au four, fricassée de spätzle et champignons des bois, Jus réduit et poudre de pain d'épices	28.00 €
 Magret d'agneau confit au miel, panais rôtis, jus au romarin Et ketchup de cassis de la ferme Fruirouge	27.00 €
 Ris de veau Français au sautoir, jus de cognac truffé du domaine Rion, Purée de topinambour et fondue de poireaux	32.00 €
 Cocotte de paleron de bœuf Charolais, petites rattes au beurre salé	24.00 €
 Filet de bœuf Charolais snacké à la plancha, Galette de Monalisa à la tomme fumée de Montbéliard	33.00 €
 Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, assaisonné pesto de tomates, parmesan Et ses frites	30.00 €
 Assiette de légumes du moment	16.00 €

Chariot de fromages de nos régions 14.00 €

Merci de choisir votre dessert lors la prise de commande

 : Fait Maison

Menu découverte *Sélectionné par le chef* **75.00 €**

Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert

Menu enfant (Jusqu'à 10 ans) **12.00 €**

Boisson

Plat au choix : filet de poisson blanc ou filet de poulet ou steak haché

Accompagnement au choix : légumes, purée, frites

Glace deux boules au choix : cerise, pêche, framboise, fraise, passion, abricot, citron, cassis,

Mirabelle, chocolat, vanille, café, noisette

Cette formule est proposée uniquement les midis

Hors week-ends et jours fériés :

Formule déjeuner **26.00 €**

Entrée, plat, dessert et café

Wifi : La Toute Petite Auberge, mot de passe : tpa21700

LES DESSERTS MAISON DE MANON

La tartelette chocolat guimauve 13.00 €

Pâte sucrée cacao, guimauve, crème chocolat, insert et sauce caramel, piment de Cayenne

Entremet miel yuzu et son biscuit madeleine 12.00 €

Mousse miel, insert yuzu, biscuit madeleine, crémeux citron yuzu, glace citron

Mont Blanc marron cassis et son gâteau noisette 13.00 €

Biscuit noisette, mousse aux marrons, purée de cassis, meringue

Moelleux noix de pécan, poires confites, émulsion érable whisky 13.00 €

Moelleux aux noix de pécan, poires confites, siphon d'érable et whisky, glace vanille

Le Gourmand 13.00 €

Avec un café ou un thé

LES GLACES

Coupe caramel cookies 12.00 €

Glace noisette, coulis caramel, cookies, chantilly

Chocolat ou Café liégeois 11.00 €

Glace chocolat ou café, coulis de chocolat ou café, chantilly

Coupe dame blanche 11.00 €

Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

Coupe griottines 12.00 €

Glace vanille, griottines, chantilly

Coupe trois boules au choix 10.00 €

Cerise, pêche, framboise, fraise, passion, abricot, vanille, café, citron, cassis, chocolat, mirabelle, noisette

Sorbets Arrosés 14.00 €

Citron et vodka Poire et poire Williams

Cassis et marc de Bourgogne Framboise et alcool de framboise

Digestifs

Marc de Bourgogne Distillerie Mazy à Marsannay	4 cl	10.00 €
Fine de Bourgogne Distillerie Mazy à Marsannay	4 cl	12.00 €
Prunelle de Bourgogne Cartron	4 cl	9.50 €
Eau-de-vie de Poire Williams Claude Distillerie Mazy à Marsannay	4 cl	9.50 €
Eau de vie de Framboise, Mirabelle	4 cl	9.50 €
Vodka Absolut	4 cl	9.50 €
Pippermint Get 27	4 cl	9.50 €
Cognac VSOP Marttell	4 cl	9.50 €
Armagnac VSOP	4 cl	9.50 €
Calvados V.S. Père Magloire	4 cl	9.50 €
Chartreuse verte ou jaune	4 cl	9.50 €
Vieux rhum Trois Rivières	4 cl	10.00 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	10.00 €
Crème de cassis 2018 IGP «Au Champs Gonot» Ferme Fruirouge	4 cl	8.00 €