

## Sélection de vins au verre 12 cl

### Vins blancs

Bourgogne Aligoté	2021	Désertaux-Ferrand	7.00 €
Montagny « Les Coères »	2021	François Berthenet	7.50 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Vieilles vignes	2021	Jean Chartron	8.50 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « Fontaine St Martin » Monopole	2021	Michel Gros	9.50 €
Côtes de Nuits-Villages	2022	Désertaux-Ferrand	10.00 €
Sélection du moment 1 <sup>er</sup> cru			11.00 €

### Vins rouges

Bourgogne Côte d'Or	2022	A&B Rion	7.50 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « La Poirelotte»	2021	Laurent Roumier	9.00 €
Côtes de Nuits-Villages « Les Perrières »	2021	Désertaux-Ferrand	9.50 €
Vosne-Romanée	2019	Jacques Cacheux	15.00 €
Sélection du moment 1 <sup>er</sup> 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 griottes	12 cl	10.00 €
Champagne flûte Premier cru Blanc de Blancs Oudéa	12 cl	12.00 €
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 €
Spritz	12 cl	9.00 €
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 artisanale 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 (Abricot, pêche, orange, poire Williams, pomme, tomate)	25 cl	6.00 €
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 Bio		4.00 €

## **Entrées**

Six ou douze escargots de Mr Menelot à Féney Label Savoir Faire 100 % Côte d'Or	11.00 € ou 21.00 €
Les traditionnels œufs en meurette de la ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin, Toastinette de pain de mie et condiments	16.00 €
Salade d'asperges blanches, mini poivrons confits, petites perles, tuiles de pancetta, Et copeaux de parmesan	17.00 €
Ceviche de bar de ligne de la baie de Cannes, avocat, oignons rouges confits, Pignons de pin, vinaigrette citron	22.00 €
Persillé de porcelet français de Laurent, mousseline de graines de moutarde Fallot, pickles, Et mesclun à l'huile de noix	18.00 €
Terrine maison de foie gras de canard de la ferme Saint-Grat (64), Marmelade de fraises Gariguettes, brioche toastée de Manon	26.00 €

## **Plats**

Filet de truite blanche du Mont Jura, pilaf de riz vénéré, asperges vertes rôties, Émulsion de lard Colonnata	26.00 €
Paume de ris de veau Français au sautoir, infusion crémée de Blanc de Noirs De la maison Louis Bouillot, écrasée de pommes de terre et poireaux frits	33.00 €
Tourte de pintade fermière Label Rouge d'Auvergne, sauce aux morilles, Légumes de printemps	28.00 €
Magret d'agneau confit, jus réduit au miel, amandes grillées, semoule, raisins blonds Et oignons caramélisés	27.00 €
Filet de bœuf, race Montbéliarde, snacké à la plancha, patates douces rôties, Échalotes confites au vin rouge, croquettes et crème de Cîteaux	33.00 €
Tartare de bœuf, race Montbéliarde, coupé au couteau, assaisonné pesto de tomates, Parmesan et ses frites	30.00 €
Assiette de légumes du moment	16.00 €
<b>Chariot de fromages de nos régions</b>	14.00 €

**Merci de choisir votre dessert lors la prise de commande**

**Menu découverte** *Sélectionné par le chef* **80.00 €**

Entrée, Poisson, Viande, Assiette de fromages, Assortiment de desserts

**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**

QR code menus : English, Deutsch, Portuguesa



: Tous nos plats sont faits maison sauf les escargots et les glaces

## LES DESSERTS MAISON DE MANON

### **Sablé breton à la myrtille 13.00 €**

*Sablé breton, mousse de lait, myrtilles, tuile de chocolat blanc, shooter de sirop de verveine*

### **Chocolat poivré 13.00 €**

*Ganache chocolat noir 65%, poivre de Madagascar, fruits de la passion, Pailleté feuillantine de chocolat au lait*

### **Crèmeux vanille et sa fraise Tagada 13.00 €**

*Pâte sucrée au sarrasin, crèmeux fraise Tagada, crèmeux vanille, brunoise de fraises et Tonka, Sorbet citron*

### **Le Gourmand 13.00 €**

Avec un café ou un thé

## LES GLACES

### **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 fruits rouges 11.00 €**

*Glaces framboise, fraise, cerise, fruits rouges, chantilly*

### **Coupe trois boules au choix 10.00 €**

*Cerise, pêche, framboise, fraise, passion, abricot, citron, cassis, mirabelle, chocolat, vanille, café, 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	10.00 €
Eau-de-vie de Poire Williams ou Reine Claude Distillerie Mazy à Marsannay	4 cl	10.00 €
Eau de vie de Framboise, Mirabelle	4 cl	10.00 €
Vodka Absolut	4 cl	10.00 €
Pippermint Get 27	4 cl	10.00 €
Cognac VSOP Marttell	4 cl	10.00 €
Armagnac VSOP	4 cl	10.00 €
Calvados V.S. Père Magloire	4 cl	10.00 €
Chartreuse verte ou jaune	4 cl	10.00 €
Verveine Distillerie Mazy à Marsannay	4 cl	10.00 €
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 €