

## Sélection de vins au verre 12 cl

### Vins blancs

Bourgogne « L'Arquelaine »	2021	C. Perrin	7.00 €
Saint-Véran « Clos à la Côte »	2021	C. Cordier	7.50 €
Pouilly-Loché	2020	C. Cordier	8.50 €
Côtes de Nuits-Villages	2022	Désertaux-Ferrand	9.00 €
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru « Les Perrières »	2020	F. Berthenet	9.50 €
Sélection du moment			11.00 €






### Vins rouges

Bourgogne « Côte d'Or »	2020	A & B Rion	7.50 €
Hautes-Côtes-de-Beaune « Sous la Roche »	2020	J. Chartron	8.50 €
Côtes de Nuits-Villages « Les Perrières »	2020	Désertaux-Ferrand	9.50 €
Vosne-Romanée	2019	J. 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 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, framboise, pêche, orange, poire Williams, pommes, 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	15.00 €
 Ceviche de daurade sébaste, oignons rouges confits, fèves, pignons de pin, Vinaigrette à la mangue	22.00 €
 Tomates anciennes, huile de basilic, réduction de balsamique, Mozzarella de vache « Made in Côte-d'Or » par la fromagerie Delin	17.00 €
 Terrine maison de foie gras de canard de la ferme Saint Grat, aux noisettes, Beurre de cassis de la Ferme Fruirouge, brioche de Manon	25.00 €
 Pâté en croûte de Laurent à la truffe du domaine Rion, chutney poire et cassis	24.00 €

## Plats

 Dos de cabillaud, rôti au four, en croûte de sauge et citron vert, consommé aux herbes Et petits légumes du moment	27.00 €
 Filets de caille des Vosges, arancini au Comté et son émulsion de moutarde Fallot	28.00 €
 Magret d'agneau laqué au miel et piment d'Espelette, polenta crémeuse, Et son caviar d'aubergines	27.00 €
 Ris de veau Français, ravioles à la truffe, crémeux de cognac truffé du domaine Rion	29.00 €
 Cocotte de fondant de bœuf à la Bourguignonne et ses petites rattes au beurre salé	22.00 €
 Filet d'Aubrac, snacké à la plancha, jus corsé, mini fingers de monalisa à l'estragon	33.00 €
 Tartare de bœuf d'Aubrac coupé au couteau, assaisonné pesto de tomates, parmesan Et ses frites	29.00 €
 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, Glace 2 boules

**Cette formule est proposée uniquement les midis**

**Hors week-ends et jours fériés :**

**Formule déjeuner** **24.00 €**

**Entrée, plat, dessert et café**

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

## LES DESSERTS MAISON DE MANON

**Le Sablé** 13.00 €

*Sablé breton, rhubarbe pochée au jus de pêche de vigne, mousse pêche, siphon fenouil*

**Le Riz Au Lait** 12.00 €

*Riz au lait vanillé, crème chocolat, écume de lait, glace vanille*

**Le Baba Au Rhum** 13.00 €

*Baba au rhum, crèmeux banane cacahuète, banane rôtie*

**La poire Au Vin** 13.00 €

*Poire pochée au vin rouge épice, mousse poire, biscuit pain d'épices*

**Le Gourmand** 13.00 €

*Avec un café ou un thé*

## LES GLACES

**Coupe Fruits Rouges** 12.00 €

*Sorbets fraise, framboise, cerise, cocktail de fruits rouges*

**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, passion, abricot, vanille, orange, café, citron, cassis, chocolat, mirabelle*

**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 Prune Reine Claude Distillerie Mazy à Marsannay	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 AOC	4 cl	10.00 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	10.00 €
Crème de cassis 2018 IGP «Au Champ Gonot» Ferme Fruirouge	4 cl	8.00 €