

## Sélection de vins au verre 12 cl

### Vin blanc

Bourgogne «L'Arquelaine » 2020 C. Perrin	7.00 €
Hautes Côtes de Beaune 2020 Jean Chartron	7.50 €
Saint Véran « Les Crais » 2018 C. Cordier	7.50 €
Pouilly Fuissé 1 <sup>er</sup> cru « Les Vignes Blanches » 2020 C.Cordier	9.50 €
Savigny les Beaune 2018 « Les Planchots» J.P. Guyon	9.00 €
Sélection du moment	10.00 €

### Vin rouge

Bourgogne « Côte d'Or » 2020 A & B Rion	7.50 €
Bourgogne 2019 Confuron-Gindre	7.50 €
Vosne-Romanée 2017 J. Cacheux	10.00 €
Gevrey Chambertin 2019 Odoul Coquard	13.00 €
Sélection du moment 1 <sup>er</sup> cru	19.00 €
Sélection du moment Grand Cru	29.00 €

## Apéritifs et boissons diverses

Apéritif maison	12 cl	10.00 €
Crémant framboise ou cerise	12 cl	10.00 €
Champagne flûte	12 cl	11.00 €
Aligoté framboise ou cerise	10 cl	6.00 €
Kir Aligoté	10 cl	6.00 €
Ricard	4 cl	5.00 €
Martini- Porto	4 cl	6.00 €
Gin Beefeater	4 cl	9.00 €
Whisky Glenlivet Founders	2 cl	5.00 €
Whisky Glenlivet Founders	4 cl	8.00 €
Whisky Oban 14 ans Malt 43 °	2 cl	7.00 €
Whisky Oban 14 ans 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	33 cl	5.00 €
Jus de fruits Charles Papillon	25 cl	6.00 €
Abricot, framboise, pêche, orange, Poire Williams, pomme, tomate		
Vittel, Acqua Panna	75 cl	6.00 €
Chateldon, San Pellegrino	75 cl	7.00 €
Café Richard Honduras		4.00 €
Thé- infusion Comptoirs Richard		4.00 €

## Entrées

	Six ou douze escargots de Mr Menelot à Fenay	9.00 € ou 18.00 €
☰	Les traditionnels œufs du Pontot en meurette de la Toute Petite Auberge	13.00 €
☰	Tartelette de légumes du soleil au parmesan, chips de jambon sec	20.00 €
☰	Rocher de foie gras de canard, cœur de cassis et son pain feuilleté maison	25.00 €
☰	Pâté en croûte truffé aux ris de veau et volaille de Bourgogne	24.00 €
☰	Roulé de truite fumée, cœur d'églefin sur son lit de petites perles, Compotée de mangue passion	24.00 €

## Plats

☰	Dos de cabillaud laqué au miel épicé, sa déclinaison de carottes Et son écume de gingembre	23.00 €
☰	Croustillant de gambas, fine ratatouille, boulgour citronné et sa bisque	23.00 €
☰	Dos de pigeon cuit au four, croquettes de petits pois Et son jus réduit au ratafia de griottes	26.00 €
☰	Souris d'agneau confite au miel, craquant d'amande aux abricots, Mousseline de pois chiches	23.00 €
☰	Ris de veau Français, asperges rôties au jus de cognac truffé, Écrasée de pommes de terre	29.00 €
☰	Cocotte de paleron de bœuf Charolais mijoté douze heures au pinot noir Et ses petites rattes au beurre salé	21.00 €
☰	Filet d'Aubrac, mille feuilles de gaufres, émincé de choux et oignons rouges Réduction de vin au pain d'épices	33.00 €
☰	Tartare de bœuf d'Aubrac coupé au couteau, Assaisonné pesto tomates, parmesan et ses frites	28.00 €

**Plateau de fromages** 14.00 €

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

**Menu découverte** *Menu sélectionné par le chef* **70.00 €**

Entrée Poisson Viande Fromage Dessert

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

Boisson Plat Glace

**Ces deux formules vous sont proposées les midis**

**Hors weekends et jours fériés**

**Formule affaire** **22.50 €**

Entrée, plat, dessert, café


**Formule salade géante** **22.00 €**

Salade au choix, café

**Salade du pêcheur** : gambas, crevettes, truite fumée, salade

**Salade végétarienne** : légumes confits, salade

**Salade aux trois fromages** : trois fromages régionaux, salade

 Fait maison

## LES DESSERTS DE MANON

### **L'Entremet Exotique 11.00 €**

*Biscuit dacquoise coco, mousse vanille passion, insert mangue passion citron vert, Brunoise d'ananas, glace vanille*

### **Tartelette Cacahuète 13.00 €**

*Pâte sucrée, praliné cacahuète, crémeux cacahuète, sorbet citron*

### **Choux Façon Tatin 12.00 €**

*Choux craquelin, crème pâtissière cœur caramel, dôme pommes caramélisées, sorbet pomme*

### **Sablé Noisette Chocolat Café 12.00 €**

*Pâte sablée noisette, ganache chocolat café, ganache montée pralinée, glace café*

### **Le Gourmand 13.00 €**

Avec un café ou un thé

## LES GLACES

### **Coupe Des Iles 12.00 €**

*Glace banane, caramel, vanille, sauce caramel au rhum, chantilly à la noix de coco*

### **Coupe Chocolat ou Café Liégeois 11.00 €**

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

### **Coupe Griottines 12.00 €**

*Glace vanille, griottines, chantilly*

### **Coupe Fruits Rouges 12.00 €**

*Sorbet cassis, framboise, fraise, cocktail de fruits rouges, meringue, 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

Cassis et marc de Bourgogne

Poire et poire Williams

Cerise et crème de griottes Orange et grand Marnier

Chocolat et crème de cacao Framboise et alcool de framboise

Abricot et alcool d'abricot Mirabelle et alcool mirabelle

## Digestifs

Marc de Bourgogne	4 cl	10.00 €
Prunelle de Bourgogne Cartron	4 cl	9.50 €
Eau de vie de framboise, poire, mirabelle	4 cl	9.50 €
Vodka Absolut	4 cl	9.50 €
Pippermint Get 27	4 cl	9.50 €
Cognac VS Courvoisier	4 cl	9.50 €
Armagnac VSOP	4 cl	9.50 €
Calvados 15 ans d'âge	4 cl	9.50 €
Chartreuse	4 cl	9.50 €
Vieux rhum Trois Rivière	4 cl	10.00 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	10.00 €
Crème de cassis 2018 IGP	4 cl	8.00 €
«Au Champ Gonot» Ferme Fruirouge		