

Apéritifs et boissons diverses

Apéritif maison du moment	12 cl	14.00 €
Champagne	12 cl	14.00 €
Coupe Perle Noire Louis Bouillot	12 cl	12.00 €
Kir Aligoté	10 cl	8.00 €
Aligoté framboise, pêche de vigne ou griotte	10 cl	8.00 €
Royal framboise, pêche de vigne ou griotte	12 cl	12.00 €
Ricard	2.5 cl	7.00 €
Martini, Porto, Campari	4 cl	8.00 €
Gin Beefeater	4 cl	12.00 €
Whisky Glenlivet Founder's reserve	2 cl	7.00 €
Whisky Glenlivet Founder's reserve	4 cl	14.00 €
Aberlour 10 ans	2 cl	9.00 €
Aberlour 10 ans	4 cl	18.00 €
Bière artisanale du moment	33 cl	8.00 €
Perrier	33 cl	6.00 €
Schweppes tonic, limonade	25 cl	6.00 €
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33 cl	6.00 €
Fuze tea	25 cl	6.00 €
Jus de fruits Charles Papillon (tomate)	25 cl	7.00 €
Jus de fruits La Ferme Fruirouge (orange, raisin)	25 cl	7.00 €
Nectar de fruits La Ferme Fruirouge (abricot, pêche de vigne, framboise, cassis)	25 cl	7.00 €
Eau plate au gazeuse Velleminfroy	75 cl	8.00 €
Café Richard Arabica Bio		4.00 €
Thé Infusion Comptoirs Richard Bio		5.00 €

Entrées

L'escargot de Mr Menelot à Fénay Label Savoir Faire 100 % Côte d'Or 12.00 € ou 24.00 €
Six ou douze escargots en coquille, ail, beurre, persil

L'œuf en meurette 19.00 €
Œufs de la ferme du Pontot pochés, sauce meurette, lardons, oignons grelots caramélisés, croûtons

Le persillé 19.00 €
Persillé de porcelet français, mesclun, pickles

Le foie gras 26.00 €
Terrine aux deux foies gras de canard, marbré au beurre de cassis de la ferme fruitrouge, pain au lait maison

La saint jacques 28.00 €
Saint Jacques rôties de Normandie, courges et tonka, émulsion à la truffe du domaine Rion

Plats

Le poisson 29.00 €
Poisson du marché, déclinaison de carotte

La camaron 34.00 €
Camaron grillée beurre persillé, légumes du moment

Le ris de veau 38.00 €
Pommes de ris de veau français, cèleri châtaigne champignons de saison, jus réduit

Le porc kintoa 32.00 €
Filet mignon de porc kintoa français, panais patates douces, pain d'épices maison à la Bacchus

Le bœuf 28.00 €
Paleron de bœuf 100 % Côte d'Or mijoté huit heures à la bourguignonne, mousseline de pommes de terre

Le végétarien 20.00 €
Assiette de légumes du moment

Chariot de fromages de nos régions (5 morceaux) 18.00 €

Menu découverte *Sélectionné par le chef, choix unique pour l'ensemble de la table* **95.00 €**
Entrée, poisson, viande, fromage, dessert

Menu enfant (Jusqu'à 10 ans) **13.00 €**

Boisson au choix : Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro, Ice Tea
Jus de fruits Charles Papillon (tomate)
Jus de fruits La Ferme Fruirouge (orange, raisin)
Nectar de fruits La Ferme Fruirouge
(abricot, pêche de vigne, framboise, cassis)

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 : framboise, fraise, passion, abricot, citron, cassis
chocolat, vanille, café, mirabelle

Formule déjeuner uniquement les midis hors week-ends et jours fériés :

Entrée, plat, dessert **30.00 €**

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



QR code menus : English



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

Merci de choisir votre dessert lors la prise de commande

Desserts

La panna cotta 15.00 €
Panna cotta, suprêmes citron pamplemousse orange, croquant citron, jus de fraise épicée

La figue 15.00 €
Figues rôties, crémeux figues framboises, tuile framboise, sorbet à la rose

Le chou craquelin 15.00 €
Chou, diplomate vanille de Madagascar, cœur chocolat

La tatin 15.00 €
Pommes caramel, croustillant à l'amande, crème fouettée

Glaces

Chocolat ou Café liégeois 12.00 €
Glace chocolat ou café, coulis de chocolat ou café, chantilly

Coupe dame blanche 12.00 €
Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

Coupe exotique 14.00 €
Sorbets mangue, passion, citron, fruits mangue ananas, chantilly

Coupe Fruits rouges 14.00 €
Sorbets griotte, fraise, framboise, fruits rouges, chantilly

Coupe trois boules au choix 11.00 €
Framboise, fraise, passion, abricot, citron, cassis, chocolat, vanille, café, mirabelle

Sorbets arrosés 15.00 €
Citron et vodka Poire et poire Williams
Cassis et marc de Bourgogne Framboise et alcool de framboise

Sélection de vins au verre 12 cl

Vin blanc

Appellation régionale

Bourgogne L'arquelaine	2023	C.Perrin	9.00 €
Côtes de Nuits	2023	Désertaux-Ferrand	12.00 €
Hautes Côtes de Beaune	2024	La Galopière	10.00 €

Appellation village

Montagny Les Coères	2024	F.Berthenet	12.00 €
Saint Véran Clos à la Côte	2023	Famille Cordier	12.00 €
Meursault	2024	La Galopière	24.00 €

Appellation 1^{er} Cru

Montagny Les Bonneveaux	2022	F.Berthenet	16.00 €
-------------------------	------	-------------	---------

Appellation Côte du Rhône

Vénus Blanche	2021	C.Semaska	12.00 €
---------------	------	-----------	---------

Vin rouge

Appellation régionale

Coteaux bourguignon	2022	F.Vigot	9.00 €
Bourgogne L'inattendue	2023	Domaine CK	12.00 €

Appellation village

Morey Saint Denis Les Crais Gillon	2021	Odoul Coquard	17.00 €
Vosne Romanée	2022	J.Cacheux	18.00 €
Nuits Saint Georges	2020	F.Vigot	19.00 €
Savigny Les Beaune	2023	A.Bichot	15.00 €

Appellation 1^{er} Cru

Morey Saint Denis 1 ^{er} Cru Clos de la Riotte		Odoul Coquard	32.00 €
---	--	---------------	---------

Appellation Grand Cru

Echézeaux	2022	R.Manière	62.00 €
Clos Vougeot	2023	Gros F&S	72.00 €

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 Védrenne	4 cl	10.00 €
Eau-de-vie de Poire Williams Distillerie Mazy à Marsannay	4 cl	10.00 €
Eau de vie de Framboise, Mirabelle	4 cl	10.00 €
Vodka Absolut	4 cl	10.00 €
Get 27/Get31	4 cl	10.00 €
Cognac VSOP /Armagnac VSOP / Calvados V.S.	4 cl	10.00 €
Chartreuse verte ou jaune	4 cl	10.00 €
Vieux rhum Trois Rivières / Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	10.00 €
Crème de cassis millésimée IGP «Au Champs Gonot» Ferme Fruirouge	4 cl	8.00 €