

# Sélection de vins au verre 12 cl

## Vin blanc

Bourgogne « L’Arquelaïne »	2023	Christophe Perrin	8.00 €
Sélection vignoble du Mâconnais		Famille Cordier	9.00 €
Côtes de Nuits-Villages	2023	Désertaux-Ferrand	12.00 €
Sélection appellation 1 <sup>er</sup> Cru			16.00 €
Meursault	2023	La Galopière	22.00 €

## Vin rouge

Coteaux Bourguignons	2022	Vigot Fabrice	9.00 €
Sélection appellation bourgogne			10.00 €
Monthélie	2022	La Galopière	12.00 €
Sélection appellation village			18.00 €
Sélection appellation 1 <sup>er</sup> cru			30.00 €
Sélection appellation Grand Cru			40.00 €

## Apéritifs et boissons diverses

Apéritif maison du moment	12 cl	10.00 €
Champagne	12 cl	12.00 €
Coupe Perle Noire Louis Bouillot	12 cl	10.00 €
Kir Aligoté	10 cl	6.00 €
Aligoté framboise, pêche de vigne ou griotte	10 cl	6.00 €
Royal framboise, pêche de vigne ou griotte	12 cl	10.00 €
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 €
Aberlour 10 ans	2 cl	7.00 €
Aberlour 10 ans	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 €
Fuze tea	25 cl	5.00 €
Jus de fruits Charles Papillon (orange, pomme, tomate)	25 cl	6.00 €
Nectar de fruits Charles Papillon (abricot, pêche, poire williams)	25 cl	6.00 €
Vittel	75 cl	6.00 €
Chateldon gazeuse	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 Fénay Label Savoir Faire 100 % Côte d'Or	13.00 € ou 24.00 €
Les traditionnels œufs en meurette de la toute petite auberge	19.00 €
Ravioles de gambas et son écume de crustacés	25.00 €
Foie gras de canard de la ferme saint grat, amandes grillées, compotée de fruits d'automne	26.00 €
Cassolette de ris de veau, escargots, crème de Cîteaux et son toast de pain de mie grillé	26.00 €

## Plats

Saint jacques de Normandie rôties, mousseline de brocolis, fondue de poireaux, noisettes torréfiées, jus de cognac truffé du domaine Rion	31.00 €
Dos de cabillaud consommé aux petits légumes de saison	28.00 €
Suprême de canette, maison Soulard, déclinaison de céleri aux morilles	34.00 €
Abanico de porc Ibérique snacké à la plancha, purée de panais et son jus fumé au miel	32.00 €
Tartare de bœuf, race charolaise coupé au couteau, assaisonné de pesto et tomates séchées comté râpé, moutarde Reine de Dijon et ses frites	31.00 €
Assiette de légumes du moment	18.00 €
<b>Chariot de fromages de nos régions (5 morceaux maximum)</b>	16.00 €

**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 (orange, pomme, tomate)  
Nectar de fruits Charles Papillon (abricot, pêche, poire williams)

**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

## LES DESSERTS

<b>Boule de neige</b>	14.00 €
<i>Meringue, mangue et ananas rôtis au miel, émulsion passion, coulis noix de coco</i>	
<b>Crumble rhubarbe framboise</b>	14.00 €
<i>Compotée de rhubarbe, crémeux et granité framboise</i>	
<b>La poire</b>	14.00 €
<i>Mousse poire, cœur poire caramélisée, crémeux cassis, tuile au pain d'épices</i>	
<b>Chocolat noisette</b>	14.00 €
<i>Biscuit noisette, mousse chocolat blanc, cœur de caramel mou praliné feuilletine</i>	

## LES GLACES

<b>Chocolat ou Café liégeois</b>	11.00 €
<i>Glace chocolat ou café, coulis de chocolat ou café, chantilly</i>	
<b>Coupe dame blanche</b>	11.00 €
<i>Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>	
<b>Coupe trois boules au choix</b>	10.00 €
Framboise, fraise, passion, abricot, citron, cassis, chocolat, vanille, café, mirabelle	
<b>Sorbets arrosés</b>	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 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 Martell	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 €
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 €