

Sélection de vins au verre 12 cl

Vin blanc

Bourgogne Aligoté	2023	Désertaux-Ferrand	7.00 €
Bourgogne « L'Arquelaine »	2022	Christophe Perrin	7.50 €
Montagny « Les Macles »	2021	François Berthenet	8.50 €
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	2022	La Galopière	9.00 €
Côtes de Nuits-Villages	2020	Désertaux-Ferrand	10.00 €
Sélection du moment 1 ^{er} cru			12.00 €

Vin rouge

Bourgogne Côte d'Or	2022	A&B Rion	7.50 €
Bourgogne	2017	Yves Chevallier	8.00 €
Côtes de Nuits-Villages « Les Perrières »	2021	Désertaux-Ferrand	9.50 €
Monthélie	2022	La Galopière	12.00 €
Vosne-Romanée	2020	Jacques Cacheux	15.00 €
Sélection du moment 1 ^{er} cru			29.00 €
Sélection du moment Grand Cru			40.00 €

Apéritifs et boissons diverses

Apéritif maison du moment	12 cl	10.00 €
Champagne coupe Premier cru Blanc de blancs Oudéa	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 €
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 €
Ice 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 €
Welleminfroy gazeuse	1 l	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	12.00 € ou 22.00 €
Les traditionnels œufs en meurette de la ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin	17.00 €
Gravelax de dos de dorade sébaste à la betterave, blinis maison mayonnaise épicée	22.00 €
Pâté en croûte d'épaule de cochon de lait à la truffe de Bourgogne domaine Rion	22.00 €
Ceviche de gambas, pomme Granny Smith, vinaigrette d'agrumes, Pignons de pin julienne de légumes croquants	21.00 €
Cassolette d'escargots, sot l'y laisse de poulet rôtis, petits légumes et sa crème de Langres	20.00 €

Plats

Dos de cabillaud sauvage laqué, mousseline de carottes zestes d'orange, Marmelade de kumquat, graines de courge torréfiées	26.00 €
Mignon d'agneau confit au miel, risotto de quinoa rouge, compotée d'oignons et cranberries	30.00 €
Paleron de bœuf au pinot noir et ses cannelloni gratinés au parmesan	26.00 €
Ris de veau français au sautoir, jus de cognac truffé domaine Rion, émulsion de Monalisa	34.00 €
Filet de bœuf, race Montbéliarde, jus de ratafia réduit, échalotes confites au vin rouge Et sa tarte fine de pommes de terre	33.00 €
Tartare de bœuf, race Montbéliarde coupé au couteau, assaisonné de pesto et tomates séchées Comté râpé, moutarde Reine de Dijon et ses frites	30.00 €
Assiette de légumes du moment	17.00 €
Chariot de fromages de nos régions (5 morceaux maximum)	15.00 €

Menu découverte *Sélectionné par le chef* **85.00 €**

Entrée, poisson, viande, chariot de fromages, un dessert au choix à la carte

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, mirabelle,
chocolat, vanille, café

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



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

Merci de choisir votre dessert lors la prise de commande

LES DESSERTS

Bouchon de baba au rhum, crème chiboust	14.00 €
Moelleux au chocolat, coulis caramel	14.00 €
Finger mangue passion, sorbet citron	14.00 €
Tartelette au citron meringuée	14.00 €

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 trois boules au choix 10.00 €
Framboise, fraise, passion, abricot, citron, cassis, mirabelle, chocolat, vanille, café

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 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 €
Pippermint Get 27	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 €
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 €