

## 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 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> 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 Fénay Label Savoir Faire 100 % Côte d'Or	11.00 € ou 21.00 €
Les traditionnels œufs en meurette de la ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin	16.00 €
Tartare de noix de Saint Jacques sauvages, mangue passion, tuile citron	23.00 €
Saumon façon gravellax, houmous de choux fleurs, coulis de betterave, crackers aux céréales	21.00 €
Tourte bourguignonne à la truffe de Bourgogne du domaine Rion, et son mesclun	22.00 €
Bûchette de foie gras de canard maison de la ferme Saint-Grat (64), figes et pain d'épices	26.00 €

## Plats

Camaron grillée, riz bambou façon pilaf, poêlée de salicornes, bisque à la citronnelle	28.00 €
Filet de turbot rôti, infusion au safran et son wok de légumes d'hiver	26.00 €
Carré d'agneau au beurre salé, dattes et fingers de haricots coco, Graines de courges torréfiées, réduction d'herbes sauvage	30.00 €
Duo de paume de ris de veau français et escalope de foie gras de canard snackées à la plancha Ecrasée d'Agata	34.00 €
Suprêmes rôtis, cuisses confites de caille des Vosges, ravioles maison de potimarron, Châtaignes sautées, miel pleines fleurs	31.00 €
Filet de bœuf, race Montbéliarde, crème de Langres, pommes de terre rôties au beurre aillé Et sa poêlée de champignons du marché	33.00 €
Tartare de bœuf, race Montbéliarde coupé au couteau, assaisonné au pesto de tomates, Parmesan et ses frites	30.00 €
Assiette de légumes du moment	16.00 €
<b>Chariot de fromages de nos régions (5 morceaux maximum)</b>	14.00 €

**Menu découverte** *Sélectionné par le chef* **80.00 €**

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

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

**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, Portuguesa



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

# Merci de choisir votre dessert lors la prise de commande

## LES DESSERTS MAISON DE MANON

- Marron mandarine** 14.00 €  
*Mille feuilles croustillant, crème pâtissière au marron, mandarine et gel kalamansi*
- Noix de coco fruits exotiques** 14.00 €  
*Biscuit madeleine, mousse noix de coco et son cœur de fruits exotiques*
- Chocolat crème brûlée** 14.00 €  
*Entremet chocolat, crème brûlée et ses brisures de nougatine*
- Vanille cœur caramel** 13.00 €  
*Crèmeux vanille cœur caramel, noix pécan et noisettes caramélisées*

## 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 €