

Sélection de vins au verre 12 cl

Vins blancs

Bourgogne Aligoté	2021	Désertaux-Ferrand	7.00 €
Montagny « Les Macles »	2021	François Berthenet	7.50 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Vieilles vignes	2021	Jean Chartron	8.50 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « Fontaine St Martin » Monopole	2021	Michel Gros	9.50 €
Côtes de Nuits-Villages	2022	Désertaux-Ferrand	10.00 €
Sélection du moment 1 ^{er} cru			11.00 €

Vins rouges

Bourgogne Côte d'Or	2022	A&B Rion	7.50 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « La Poirelotte »	2021	Laurent Roumier	9.00 €
Côtes de Nuits-Villages « Les Perrières »	2021	Désertaux-Ferrand	9.50 €
Vosne-Romanée	2019	Jacques Cacheux	15.00 €
Sélection du moment 1 ^{er} cru			29.00 €
Sélection du moment Grand Cru			35.00 €

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 de vignes, poire williams)	25 cl	6.00 €
Eau plate du moment	75 cl	6.00 €
Eau gazeuse du moment	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	11.00 € ou 21.00 €
Les traditionnels œufs en meurette de la ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin, Et ses petits croûtons infusés à l'ail	16.00 €
Tomates anciennes, huile de basilic, réduction de balsamique, Mozzarella de vache, « Made in Côte-d'Or » par la fromagerie Delin	16.00 €
Ceviche de bar de ligne de la baie de Cannes, avocat, oignons rouges confits, Pignons de pin, vinaigrette citron	22.00 €
Persillé de porcelet français de Jean, mousseline de graines de moutarde Fallot, pickles, Et mesclun à l'huile de noix	18.00 €
Cerise de foie gras de canard maison de la ferme Saint-Grat (64), poudre de pistache, Pain de campagne toasté	26.00 €

Plats

Dos de cabillaud en croûte de basilic, coulis de tomates légèrement épicé Et sa tarte fine de légumes d'été	26.00 €
Cassolette de ris de veau Français, sots l'y laisse de poulet, ravioles à la truffe Et son jus de cognac truffé du domaine Rion	33.00 €
Magret d'agneau confit, infusion de sarriette, pommes Pont Neuf de polenta Et sa crème de tomme de brebis	28.00 €
Dos de pigeonneau rôtis, réduction de ratafia de bourgogne, mousseline de petits pois, Étuvée de chou rouge au cassis, patates douces snackées à la plancha	31.00 €
Filet de bœuf, race Montbéliarde, aux morilles, brioche maison de Manon Échalotes confites au pinot noir, galette de gourmandine	33.00 €
Tartare de bœuf, race Montbéliarde coupé au couteau, assaisonné pesto de tomates, Parmesan et ses frites	30.00 €
Assiette de légumes du moment	16.00 €
Chariot de fromages de nos régions (5 morceaux maximum)	14.00 €

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

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

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

Boisson

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 : cerise, 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

Tarte citron meringuée 13.00 €
Crème citron jaune et vert, meringue italienne

Choux chocolat 14.00 €
Choux craquelin, namelaka chocolat, praliné, glaçage rocher

Poire 14.00 €
Mousse vanille, brunoise poire vanille, purée cassis, gel de vin rouge

Le Gourmand 13.00 €
Avec un café ou un thé

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 amarena 12.00 €
Glace vanille, griottes amarena, chantilly

Coupe fruits rouges 11.00 €
Glaces framboise, fraise, cerise, fruits rouges, chantilly

Coupe trois boules au choix 10.00 €
Cerise, 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 €