

Sélection de vins au verre 12 cl

Vin blanc

Bourgogne « L'Arquelaine »	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 ^{er} 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 ^{er} 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

L'escargot de Mr Menelot à Fénay Label Savoir Faire 100 % Côte d'Or	12.00 € ou 24.00 €
<i>Six ou douze escargots en coquille, ail, beurre, persil</i>	
L'œuf en meurette	19.00 €
<i>Œufs de la ferme du Pontot pochés, sauce au pinot noir, lardons, oignons grelot caramélisés, croûtons</i>	
Le poireau	17.00 €
<i>Poireau et légumes de printemps rôtis au miel épicé, écume de radis</i>	
La truite	24.00 €
<i>Truite blanche française en carpaccio, vinaigrette aux agrumes, pignons de pin, crème d'Isigny</i>	
Le foie gras	26.00 €
<i>Escalope de foie gras poêlée de la maison Rougié, ananas confits, brioche maison toastée</i>	

Plats

La gambas	28.00 €
<i>Poêlée de gambas au beurre salé, mousseline et pickles de choux fleurs, tuile de pain d'épices</i>	
L'omble chevalier	29.00 €
<i>Filet d'omble au beurre citronné, purée et chips de panais, petits légumes du moment</i>	
Le veau à la truffe	34.00 €
<i>Mignon de veau français, purée de pommes de terre et son râpé de truffe au jus de cognac du domaine Rion</i>	
Le canard	33.00 €
<i>Magret de canard de la maison Soulard, réduction de vin rouge au cassis, patates douces, pomme paille, légumes, oignons confits</i>	
Le tartare	31.00 €
<i>Tartare de bœuf, race charolaise coupé au couteau, assaisonné de pesto et tomates séchées comté râpé, moutarde Reine de Dijon et ses frites</i>	
Le végétarien	18.00 €
<i>Assiette de légumes du moment</i>	
Chariot de fromages de nos régions (5 morceaux)	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

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

LES GLACES

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