



NOS CARTES

 Plats végétariens

Pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits certains plats peuvent manquer, merci de votre compréhension.

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Tableau des allergènes et tableau des origines des viandes,
disponibles auprès du serveur

A PARTAGER ou PAS

Cigares croustillants maison au chèvre (6 pièces) 🌿 Sauce blanche à la menthe	14 €
Nems de légumes maison (6 pièces) 🌿 Menthe fraîche et sauce soja	14 €
Accras de morue maison (6 pièces) Sauce aigre douce	16 €
Planche artisanale mixte Bocal de Terrine de campagne maison du chef Bouvier et saucisson à trancher le Fuet Catalan	19 €
Assortiment du monde Cigares croustillants, Accras de morue, Nems de légumes	Par 3 21 € Par 4 28 €
Escargots de Bourgogne Label Rouge Beurre persillé	Par 6 9 € Par 12 18 €

ENTRÉES

Œuf cocotte à la crème de truffes 🌿 Œuf servi mollet, mouillettes de pain	12 €
Gravelax de saumon maison Crème montée à l'aneth	13 €
Foie gras de canard maison Au porto et cognac, pain toasté, chutney de figue	17 €
Pâté en croûte au foie gras Du chef Laurent Bouvier	17 €

SALADES

César au poulet Aiguillettes de volaille rôties, copeaux de parmesan, croûtons	Entrée 11 € Plat 16 €
Salade de gravelax Gravelax de saumon maison, haricots verts et sésame	Entrée 12 € Plat 18 €
La périgourdine Tranche de foie gras maison, lit de salade, haricots verts et tomate	Plat 22 €

WOKS DE NOUILLES

Wok aux légumes 🌿	16 €
Julienne de poivrons, carottes et courgettes	
Wok Poulet teriyaki	21 €
Émincé de volaille marinée dans une sauce miel et soja	
Wok Crevettes thaï	23 €
Crevettes assaisonnées au curry, gingembre et curcuma	

POISSONS

Quenelle de brochet à la cuillère, sauce Nantua	19 €
Haricots verts poêlés à l'échalote (15min d'attente)	
Assiette de saumon gravelax	24 €
Crème montée à l'aneth, frites maison et salade verte	
Tartare de thon rouge, avocat et wasabi (180gr)	24 €
Julienne de légumes thaï et frites maison	
Dos de cabillaud , (180gr)	25 €
Crème de potimarron, haricots verts poêlés à l'échalote	

VIANDES

Le Smash Burger	19 €
Steak smashé, frites maison et coleslaw	
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau (180gr)	19 €
Frites maison et salade verte	
Tartare de bœuf thaï coupé au couteau (180gr)	21 €
Sauce soja et aigre douce, gingembre, huile de sésame, oignons frais, frites maison et julienne de légumes Thaï	
Filet de canette (180gr)	24 €
Sauce aux agrumes façon bigarade, haricots verts poêlés à l'échalote	
Foie de veau aux échalotes fondantes (180gr)	24 €
Déglacé au vinaigre de framboise, gratin dauphinois	
Vol au vent de ris de veau	29 €
Quenelles, sauce morilles, gratin dauphinois	
Pavé de cœur de Rumsteak Angus aux morilles (180gr)	31 €
Gratin dauphinois	

FROMAGES

Blanc en faisselle	5,5 €
Nature, crème fraîche ou coulis de fruits rouges	
Saint Marcellin de la Mère Richard	Demi 5 € Entier 8 €

DESSERTS

Crème brûlée	8 €
Flambée au chalumeau	
Soupe de mangue	9 €
Sorbet citron vert	
Gaufre maison , chocolat chaud et chantilly	9 €
Tiramisu du chef	9.5 €
Crème de marron	
Gros pancake façon Tatin	9 €
Pommes rôties, boule de glace vanille, coulis de caramel beurre salé et chantilly	
Gâteau au chocolat et noix de pécan	10 €
Servi tiède, glace vanille et chantilly	
Profiterole façon Paris-Brest	10 €
Choux fourré à la crème mousseline pralinée	
Coupe vigneronne	11 €
Sorbet framboise, sorbet cassis, crème de cassis et Marc de bourgogne	
Coupe colonel	11 €
Sorbet citron et citron vert, vodka	
Les gourmands	Le café 10,50 €
Assortiments de mignardises maison	Le thé 11 €

MENU CABORNE

39 €

Œuf cocotte à la crème de truffes 

Ou

Salade de gravelax de saumon

Ou

Pâté en croûte au foie gras

(supplément 4 €)

Quenelle de brochet à la cuillère, sauce Nantua

Crumble de légume (15min d'attente)

Ou

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau (180gr)

Frites maison et salade verte

Ou

Foie de veau aux échalotes fondantes (180gr)

Purée maison

Saint Marcellin entier de la Mère Richard

Ou

Soupe de mangue

Ou

Crème brûlée

Ou

Gaufre maison, chocolat chaud et chantilly

MENU ENFANT

12 €

(moins de 10 ans)

Steak haché, frites maison
Sirop à l'eau + 2 boules de glace