

Les Entrées

Escargots de Bourgogne en persillade de chez Helix -----	les 6 : 13€ / les 12 : 18€	
Tartare de bœuf Charolais (90g) taillé au couteau, salade verte -----	15€	☺
Carpaccio de bar aux agrumes -----	22€	☺☺
Tomates côtelées tricolores et mozzarella Di Bufala 120g, pesto maison -----	17€	☺
Jambon persillé Bleu Blanc Cœur français de Nuits Saint Georges, pickles et condiments -----	15€	

Les Plats

Dos de merlu, huile vierge de tomate et basilic frais, frites de polenta au parmesan -----	28€	☺
Rognon de veau français, vinaigre de framboise du domaine Maldant-Pauvelot, écrasé de pommes de terre à la truffe -----	27€	☺
Tartare de bœuf Charolais (180g) taillé au couteau, pommes frites -----	21€	☺☺
Magret de canard entier à l'orange et romarin, carottes rôties -----	32€	☺☺
Bavette d'ailou irlandaise (+/- 200gr), sauce marchand de vin, frites -----	24€	☺☺
Poisson retour de pêche, légumes frais de saison -----	25€	☺☺
Fregola sarda façon risotto, artichauts et tomates confites / végété -----	19€	☺☺



Côté Fromager

Faisselle Rians au coulis de cassis -----	6€
Planchette 3 fromages de la fromagerie « Alain HESS » -----	10€

Un Peu de Douceur

Crème brûlée aux zestes de citron -----	8€	☺
Panna Cotta à l'anis de Flavigny et coulis à la liqueur de cassis -----	9€	☺☺
Moelleux au cœur coulant caramel, glace vanille (15 MINUTES D'ATTENTE) -----	10€	☺☺
Les crêpes Suzette de ma grand-mère et son sorbet orange -----	12€	☺
Café liégeois, chantilly maison -----	10€	

Formule du Jour



Du Lundi au Vendredi – Midi uniquement

Plat du jour servi au buffet & Café gourmand -----	15€
Buffet d'entrées & Plat du jour servi au buffet -----	19€
Buffet d'entrées & Café gourmand -----	19€
Buffet d'entrées & Plat du jour servi au buffet & Café gourmand -----	23€



> Fait Maison. Les plats Fait Maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Supplément pommes frites OU salade : 3 €

Informations sur les allergènes à déclaration obligatoire disponible sur demande.
Prix en euros net TTC – Service compris

Les Fondues (À Volonté) 32€

Servi exclusivement à l'intérieur du restaurant
Pour les enfants -12 ans : 16 €

FONDUE BOURGUIGNONNE (Morceaux de bœuf & huile – classique) Ou
FONDUE VIGNERONNE (Morceaux de bœuf & vin rouge aux épices) Ou
FONDUE BRESSANNE (Morceaux de poulet & huile, jaune d'œuf, chapelure)

Sauces Curry | Tartare | Bourguignonne | Cocktail | Poivre vert
Pommes frites & Salade verte



Menu ♥ Ferme aux Vins 32€ sans les vins

(ou 42€ avec les vins) *

6 escargots de Bourgogne en persillade de chez Helix
OU
Jambon persillé Bleu Blanc Cœur français de Nuits Saint Georges », pickles et condiments

•
Demi magret de canard à l'orange et romarin, carotte rôtie 
OU

Poisson retour de pêche, légumes frais de saison 

•
Crème brûlée aux zestes de citron 
OU

Planchette 2 fromages de la fromagerie « Alain HESS »

* En supplément, on vous propose à 10 € :
1 verre 12cl de Chardonnay + 1 verre 12cl de Pinot Noir

Menu Signature 43€



Carpaccio de bar aux agrumes 
OU

Tomates côtelées tricolores et mozzarella Di Bufala 120g, pesto maison 

•
Dos de merlu, huile vierge de tomate et basilic frais, frites de polenta au parmesan 
OU

Rognon de veau français, vinaigre de framboise, écrasé de pommes de terre à la truffe 

•
Panna Cotta à l'anis de Flavigny et coulis à la liqueur de cassis 
OU

Moelleux au cœur coulant caramel, glace vanille (à commander en début de repas) 

Menu des Enfants (- 12 ans) 13€

Steak haché & Pommes frites OU Légumes du moment
OU Fish & Chips

•
2 boules de glace et bonbons