

LE MENU DES ROULANTS

à 28.90 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)

à 37.50 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)

(Prix net, boissons non comprises)

Tous nos plats sont FAITS MAISON (Excepté les Pommes de Terre frites)

PREMIERE ASSIETTE

Le bol du paysan (peut être servi en plat) * *sans les croûtons*

ou La truite de Crisenon en tartare, pamplemousse, légumes verts et avocats en deux façons **

ou Le fagot d'asperges vertes, mousse de fromage de chèvre frais

(Ferme des Montants) au miel et thym frais, roquette *

ou Les œufs en meurette (2 œufs)

ou Les six escargots de Bourgogne en coquilles (préparation maison)

DEUXIEME ASSIETTE

L'entrecôte grillée, pommes frites, salade verte, tomate provençale, sauce au poivre *

ou L'andouillette de Chablis faite à la main,

pommes frites, salade verte, tomate provençale, sauce moutarde à l'ancienne *

ou Le dos de saumon mariné et rôti,

jardinière de légumes et nage au parfum de verveine citronnelle * *

ou Le suprême de pintade basse température,

choux fleur fumé et rôti entier, oignons grelots, jus à l'estragon *

ou Les œufs en meurette (3 œufs)

TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio (Ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire) et sa crème épaisse

ou L'assiette de fromages de notre région

ou La carte de nos desserts

CARTE DES DESSERTS

La crème brûlée **ou** La mousse au chocolat **ou** Les œufs en neige

ou L'assiette de Glaces "maison" (Chocolat, Vanille, Pistache) **ou** L'assiette de Sorbets "maison" (Fraise, Framboise, Griotte, Pêche, Citron Kalamansi)

ou La tartelette chocolat, confit de framboises et croustillant pistache

ou Le pain de Gène au citron, ganache montée Opalys et fraises

ou La tuile croustillante et crème de citron, glace mascarpone sauce huile d'olive-basilic

* Assiettes sans Gluten

* Assiettes Végétariennes

LE MENU DE LA PELEE

à 44.90 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)

à 52.50 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)

(Prix net, boissons non comprises)

Tous nos plats sont FAITS MAISON (Excepté les Pommes de Terre frites)

PREMIERE ASSIETTE

Le carpaccio de St Jacques et langoustines sur une fine gelée de tomates vertes,

huile d'olive au basilic, petits croûtons de pain de mie *

ou Le foie gras mi-cuit, chutney d'abricots,

pousse de moutarde et abricots frais, toast de pain au seigle * *sans les toasts*

DEUXIEME ASSIETTE

La poitrine de veau en croûte persillée,

poêlée de giroles, cèleri rave, jus de veau à la marjolaine

ou Le flétan blanc au beurre mousseux,

jeunes poireaux, pomme Granny, jus végétale à la mélisse du jardin *

ou La côte de bœuf grillée, accompagnée de son os à moelle,

poêlée de champignons et sauce Bourguignonne *

(Plat pour deux personnes, supplément de 20 € pour une personne)

TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio (Ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire) et sa crème épaisse

ou L'assiette de fromages de notre région

ou La carte de nos desserts

LES PLATS D'CHEU NOUS

à 18,60 Euros pour 2 Plats

(Prix net, boissons non comprises)

Cette formule vous est proposée uniquement le MIDI tous les jours sauf le Dimanche

EN ATTENDANT VOTRE PLAT

La salade d'accueil des Beursauds

(Salade verte, brisures de Beursaudes)

PREMIERE ASSIETTE

Plat principal à demander à votre serveur ou serveuse

DEUXIEME ASSIETTE

Dessert à demander à votre serveur ou serveuse

LE MENU DES P'TIOTS

à 14,00 Euros

(Prix net, boissons non comprises)

Ce menu est réservé uniquement au Tout Ch'tiots (enfants de moins de 12 ans)

PREMIERE ASSIETTE

ou La salade du petit Galvachou

(Salade verte, Jambon blanc, Comté)

ou L'assiette "Petit Cochon"

ou L'œuf mayonnaise, tomates vinaigrette

ou Les six escargots de Bourgogne

DEUXIEME ASSIETTE

Le "Bisteck" haché

ou Le jambon blanc "d'cochon"

ou Le petit pavé de poisson du jour au beurre citronné

TROISIEME ASSIETTE

Le fromage blanc de la ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire

ou La mousse au chocolat ou La salade de fruits frais ou Les boules de glace

LA CARTE DE NOS CAFES ET THES

CAFE "Flor Fina" ... 2.70 €

Mélange 80 % Arabica et 20 % Robusta

CAFE DECAFEINE ... 2.70 €

ETHIOPIE "Moka" ... 3.30 €

SAUVAGE et PARFUMÉ

*Pur arabica, Le grand cru originaire du lieu de découverte du café
Une saveur délicate, légèrement sauvage et fleurie, à l'arôme complexe*

ETHIOPIE "Moka Noisette" ... 3.30 €

ORIGINAL et SAVOUREUX

*Pur arabica, un café d'Ethiopie sauvage et épicé, subtilement aromatisé.
Un mariage équilibré entre richesse et gourmandise*

HONDURAS ... 3.30 €

RICHE et HARMONIEUX

*Pur arabica, rond et ample d'une noble finesse.
Belle acidité avec des notes fruitées de mirabelle et raisin sec*

COLOMBIE "Supremo" ... 3.30 €

DOUX et SUAVE

*Pur arabica de grande qualité cultivé dans une des plus belles régions
productrices de café, saveur très suave et aromatique, n classique*

JAMAÏQUE "Blue Mountain" ... 5.50 €

AMPLE et OPULENT

*Pur arabica, un grand cru d'exception d'une douceur extraordinaire,
très riche et équilibré, une tasse aux arômes incomparable*

CAFE MORVANDIAU ... 6.00 €

Café " Flor Fina" , Marc de Bourgogne, Crème chantilly vanillée

THE NOIR, THE VERT , THE FUME,

ROOÏBOS, INFUSION, TISANE ... 2.70 €

Détail des divers parfums à demander à votre Serveur ou Serveuse