

LE MENU DES ROULANTS

à 29.00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)

à 38.00 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 tartare de truite en deux façons, cru et fumé, mayonnaise d'herbes, crème au citron vert, salade d'herbes, petits légumes *

ou Le mimosa de tourteau en écailles de Granny Smith, mayonnaise au goût de béarnaise, tapioca soufflé *

ou Le Bol du Paysan (Salade verte, lardons, œuf poché et copeaux de Comté)

*sans le toast de pain et * sans les lardons remplacés par des tomates

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 poivre vert

ou L'andouillette de Chablis faite à la main, pommes frites,

salade verte, tomate Provençale, crème d'Époisses *sans chapelure

ou Le suprême de pintade aux écrevisses, jus de volaille à la mélisse, patates douces en deux façons

ou Le maquereau de ligne, sauce ravigote et pomme vapeur au beurre persillé *

ou Les œufs en meurette (3 œufs)

TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio et sa crème épaisse

(Ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire)

ou L'assiette de fromages de notre région

ou La carte de nos desserts

LE MENU DE LA PELEE

à 45.00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)

à 53.00 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 foie gras mi-cuit en gelée de framboise,

déclinaison de fruits rouges, dentelle framboise *sans dentelle

ou Les Saint Jacques et langoustines rôties, sabayon d'agrumes, rhubarbes en deux façons, pickles de betterave Chioggia *

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

DEUXIEME ASSIETTE

Le carré de veau désossé, sauce Albufera, cœur d'artichaut et carottes fanes *

ou Le filet de bœuf, sauce Bourguignonne aux escargots, champignons bruns et fenouil

ou La lotte au lard, crème de petits pois à la Française, asperges sauvages, petits pois et truffes d'été *

ou La côte de bœuf pour deux, poêlée de champignons et sauce Bourguignonne *

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

TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio et sa crème épaisse

(Ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire)

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, Citron Kalamansi)

ou Le Choco-Framboises, biscuit joconde au chocolat, crémeux noisette, framboises fraîches et sauce chocolat

ou La tartelette de fraises sur une ganache montée à la pistache et sablé à l'amande

* Assiettes sans Gluten

* Assiettes Végétariennes

LES PLATS D'CHEU NOUS

à 19.00 Euros pour 2 Plats

(Prix net, boissons non comprises)

Cette formule vous est proposée uniquement le MIDI
tous les jours sauf le SAMEDI, le DIMANCHE et les JOURS FÉRIÉS

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 14,50 Euros

(Prix net, boissons non comprises)

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

PREMIERE ASSIETTE

L'assiette "Petit Cochon"

ou L'œuf mayonnaise et tomates en vinaigrette

ou Les six escargots de Bourgogne

DEUXIEME ASSIETTE

Le "Bisteck" haché

ou Le petit pavé de truite de Crisenon

TROISIEME ASSIETTE

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

ou La mousse au chocolat

ou Les boules de glace

LA CARTE DE NOS CAFES ET THES

CAFE "Flor Fina" ... 2.80 €

Mélange 80 % Arabica et 20 % Robusta

CAFE DECAFEINE ... 2.80 €

ETHIOPIE "Moka" ... 3.50 €

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" ... 3.50 €

ORIGINAL et SAVOUREUX

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

HONDURAS ... 3.50 €

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" ... 3.50 €

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 ... 2.90 €

Détail des divers parfums à demander à votre Serveur ou Serveuse