

# LE MENU DES ROULANTS

à 29.50 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)  
à 38.50 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)  
(Prix net, boissons non comprises)

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

## PREMIERE ASSIETTE

Le velouté de potiron sur un gâteau moelleux de potiron, œuf poché,  
poitrine rôtie, gratinés à la tome de la Pierre qui Vire \*

**ou** La truite de Crisenon, mi-fumée, mi-cuite,  
panacotta de fenouil et petits légumes à l'huile de moutarde \* \*

**ou** Le Bol du Paysan (Salade verte, lardons, œuf poché, Comté)

\* sans le toast de pain \* 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 moutarde à l'ancienne \* sans chapelure

**ou** Le mignon de porc rôti, jus de cochon au boudin noir, billes de pommes de terre,  
céleri branche et julienne de golden au beurre \*

**ou** Le cabillaud en croûte de sésame, mousseline de patates douces au beurre noisette,  
brocolis, crème de langoustine \*

**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 45.50 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)  
à 53.50 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)  
(Prix net, boissons non comprises)

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

## PREMIERE ASSIETTE

**ou** Le foie gras mi-cuit, acidulé de poires et confit d'airelles \*

**ou** Le tournedos de langoustines et pétoncles au lard de Colonata,  
jus à l'huile de noisette, asperges vertes et truffes \*

**ou** Les figues rôties au lait d'amande, échalotes confites,  
scorsonère fondant et champignons forestiers à la vinaigrette d'huile d'amande \*

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

## DEUXIEME ASSIETTE

Le magret de canard à l'orange,  
cannelloni de butternut aux pieds de mouton, champignons sautés \*

**ou** Le filet de veau lardé, marrons en deux façons, girolles,  
jus réduit au poivre sauvage de Madagascar \*

**ou** Le dos de flétan, crème et tuiles de laitue de mer, Rattes du Touquet et haricots de mer \*

**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 Brulée **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)

**ou** La tartelette amandine aux clémentines, confit de peaux et sirop de clémentine

**ou** Le Choco-Coco (dans une meringue et sur un biscuit coco, une ganache noire, un crémeux de chocolat blanc- vanille et crumble de noix de coco)

**ou** L'idée d'une tarte au citron meringuée, sur un sablé Breton, crémeux et confit de citron

**ou** La Fraicheur de pomme Granny et céleri (brunoise de pomme Granny, Tuile de céleri, Sponge cake noisette, ganache montée Opalys, sorbet Pomme verte)

**ou** Une autre idée de la Forêt Noire, elle se cache dans des sphères de chocolat blanc

\* 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

*Ce menu est réservé uniquement au Tout Ch'tiots*

*(enfants de moins de 12 ans)*

*à 14.50 Euros*

*(Prix net, boissons non comprises)*

## PREMIERE ASSIETTE

L'assiette "Petit Cochon"

**ou** La salade du P'tit Galvachou  
*(Salade verte, Jambon blanc, Comté)*

**ou** Les six escargots de Bourgogne

## DEUXIEME ASSIETTE

Le "Bisteck" haché

**ou** Le petit pavé de poisson

## 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*