

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

L'œuf fermier poché, crème de lard fumé, champignons rôtis,
brisures de noisettes torréfiées, gratiné à la tomme

ou La truite de Crisenon en pauchouse,

toast de pain carré de Manu frotté à l'ail et huile de moutarde * *

ou L'Assiette du Paysan (Salade verte, croûton, lardons fumés, 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 pluma de porc au sautoir, pois cassés en deux façons,
jus tranché de cochon à l'huile de pistache *

ou Le dos de saumon Bömlö rôti, embeurrée de chou de Pontoise,

saucisse de Morteau, velouté de panais * * sans saucisse

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, déclinaison autour de la mangue et groseille *

ou Les ravioles de cèpes et langoustines,

velouté Dubarry et palets de chou fleur caramélisés *

ou Le poireau en vinaigrette, mimosa, tourteaux,

gel de citron et mayonnaise à l'encre de seiche **

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

DEUXIEME ASSIETTE

Le filet de bœuf, mousseline de capucine tubéreuse, jus à la cardamome et huile de noix *

ou Le filet de veau, jus au caramel d'épices, ragoût de pommes de terre mitraille,

oignons grelots, ail confit en chemise *

ou Le dos de flétan, petits légumes d'un pot au feu, bouillon marin aux herbes **

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 crêpe soufflée à l'orange et parfait glacé au Cointreau

ou Les quatre fruits à coques dans un dessert

(Sur une dacquoise aux noix, une crème au pralin, une crème d'amande et des noix de pécan caramélisées sauce chocolat)

ou Le citron et le miel de Pascal

(Une déclinaison de miel et un crèmeux citron)

* 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

THE NOIR, THE VERT , THE FUME,
ROOÏBOS, INFUSION, TISANE ... 2.90 €

Détail des divers parfums à demander à votre Serveur ou Serveuse