

# LE MENU DES ROULANTS

à 33.00 Euros pour 2 Assiettes (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)  
à 42.00 Euros pour 3 Assiettes (Entrée, Plat, Dessert)  
(Prix net, boissons non comprises)

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

## PREMIERE ASSIETTE

L'œuf parfait dans un velouté de courges,  
émulsion de champignons forestier, croûtons de pain de mie  
**ou** Le gravlax de saumon Bömlo, crapaudine et déclinaison de betterave, blinis  
**ou** L'assiette du Paysan (Salade verte, lardons, œuf poché, Comté, croûtons de pain grillés)

\* sans croûtons \*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 \*sans chapelure

**ou** L'andouillette de Chablis faite à la main, pommes frites,  
salade verte, tomate Provençale, crème d'époisses \*sans chapelure

**ou** La côte de cochon fumée, cuite en basse température,  
Blésotto à la tomme de la Pierre qui Vire et petits légumes

**ou** Le pavé de cabillaud au four, pommes paillason, crème de lard et caramel de chou-fleur  
**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

\* Assiettes sans Gluten

Tous nos plats sont disponibles individuellement  
Demandez la Carte à votre Serveur/euse

# LE MENU DE LA PELEE

à 49.00 Euros pour 2 Assiettes (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)  
à 57.00 Euros pour 3 Assiettes (Entrée, Plat, Dessert)  
(Prix net, boissons non comprises)

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

## PREMIERE ASSIETTE

Les noix de Saint jacques et gambas au grill, velouté, mousseline et éclats de marrons  
**ou** Les ravioles de ris de veau et cèpes, bisque de langoustine, purée de cèpes  
**ou** Les douze escargots de Bourgogne en coquilles (préparation maison)

## DEUXIEME ASSIETTE

Le mignon de sanglier, mousseline et palets de butternut,  
trompettes de la mort, jus de gibier au parfum d'un vin chaud

**ou** Le filet de turbot à la façon "pot au feu"

**ou** La noix de veau cuite en basse température,  
déclinaison autour du panais, jus à la noisette et citron

**ou** La côte de bœuf pour deux, poêlée de champignons et sauce Bourguignonne  
(Plat pour deux personnes, supplément de 20 € pour une personne)

\*sans sauce

## 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 ou sorbets "maison" \*

**ou** Le Saint Honoré au cassis

**ou** Le chocolat Viennois, biscuit Brownie, velouté de chocolat chaud, Chantilly vanille et éclats de chouchou

**ou** La traditionnelle tarte au citron meringuée

# LES PLATS D'CHEU NOUS

à 20.00 Euros (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*

## PREMIERE ASSIETTE

Entrée du Jour

## DEUXIEME ASSIETTE

Plat du Jour

## TROISIEME ASSIETTE

Dessert du Jour

*(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" ... 3.00 €

*Mélange 80 % Arabica et 20 % Robusta*

CAFE DECAFEINE ... 3.00 €

ETHIOPIE "Moka" ... 4.00 €

*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" ... 4.00 €

*ORIGINAL et SAVOUREUX*

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

HONDURAS ... 4.00 €

*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" ... 4.00 €

*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 ... 3.00 €

*Détail des divers parfums à demander à votre Serveur ou Serveuse*