

# LE MENU DES P'TIOTS

à 14.00 euros

( Prix net, boissons non comprises )

**Ce menu est réservé uniquement aux " Tout Cht'iotics "**  
(enfants de moins de 12 ans)

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

## *PREMIERE ASSIETTE*

**ou** La salade du petit Galvachou

(Salade verte, Jambon blanc, Comté)

**ou** L'assiette "Petit Cochon"

(Saucisson sec, jambon sec et cornichons... c'est celui qui l'dit qui y'est...)

**ou** L'œuf mayonnaise, tomates vinaigrette

(Des oeufs en maillot, n'importe quoi!.. Et les tomates elles sont en short ?.. ..)

**ou** Les six escargots de Bourgogne  
(Montre moi tes cornes !..)

## *DEUXIEME ASSIETTE*

Le "Bisteck" haché

(C'est comme un Hamburger, mais sans pain et sans salade ...)

**ou** Le jambon blanc "d'cochon"  
(Dans l'jambon tout est bon ...)

**ou** Le petit pavé de poisson du jour au beurre citronné  
( Pavé dans la mare, mare aux poissons...)

**Et bien sûr, avec ces plats,**

Frites (Comme en Belgique) **ou** Pasta (comme Mamma dit)

## *TROISIEME ASSIETTE*

Le fromage blanc de la ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire  
(C'est bon et c'est ben Bio...)

**ou** La mousse au chocolat et sa tuile aux amandes  
(Maman est en haut, qui fait des gâteaux, Papa est en bas ...)

**ou** La salade de fruits frais  
(C'est qui qui grimpe dans l'arbre ?...)

**ou** Les boules de glace  
(Parfum a votre choix, mais c'est froid !...)

# LE MENU DES TRAINIAS

à 28.90 Euros  
( Prix net, boissons non comprises )

Chers clients,  
Voici le menu que nous vous proposons  
aux heures "tardives"

après 13h30 pour le service du midi  
après 21h30 pour le service du soir

Pour les Samedi Soirs, Dimanche Midi et Jours Fériés  
Voir avec la Cuisine s'il est possible d'étendre à 14h et 22h

Nous vous remercions pour votre compréhension.

Les Beursauds

## *PREMIERE ASSIETTE*

L' Entrecôte grillée sur la braise de notre four à bois

ou L' Andouillette de Chablis faite à la main et cuite au four à bois  
(Andouillette de chez Marc Colin artisan charcutier à Chablis)

ou Les 12 escargots en coquilles avec frites, tomates et salade

## *DEUXIEME ASSIETTE*

Fromage blanc bio de l'Abbaye de la Pierre-qui-Vire

ou Plateau des fromages de notre région

ou Œufs en neige aux amandes grillées

ou Mousse aux deux chocolats

ou Assiette de glaces ou sorbets "maison"

ou Crème brûlée à la vanille

# LE MENU DU TERROIR

à 29.90 euros  
(Boissons non comprises)

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

## PREMIERE ASSIETTE

Le bol du paysan \**sans croûtons*  
(Salade, lardons fumés, gésiers de volaille confits, œuf poché, croûtons)

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

## DEUXIEME ASSIETTE

La tartine de Chaource sur une tranche de pain de campagne,  
salade verte et jambon cru du Morvan \**sans jambon*

**ou** Les œufs en meurette  
*Œuf poché au vin rouge, sauce vin rouge, petits lardons, oignons grelots et champignons de Paris  
accompagné de lentilles cuisinées au vin rouge*

**ou** L'estouffade de bœuf à la Bourguignonne

## TROISIEME ASSIETTE

La ronde des trois fromages de notre région et sa salade aux noix \* \*

**ou** L'assiette de fromage blanc bio de la ferme de l'Abbaye de la Pierre-qui-Vire \* \*

**ou** La tarte aux poires Bourdaloue

**ou** Le nougat glacé au miel du Morvan, fruits secs et coulis de fruits rouges \*

**ou** La crème caramel \*

\* Sans Gluten

\* Plat Végétarien

# 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

L'œuf poché à la crème d'Epoisses,  
risotto aux champignons forestiers, le tout gratiné au Comté,  
mouillettes de pain aux graines de tournesol \* *\*sans mouillette*

**ou** Le saumon en gravlax, petits légumes en pickles,  
gel de chou et oignons rouges, tapioca soufflé et pousses de cresson \*\*

**ou** Le magret de canard fumés aux ceps de vigne,  
mousseline et barigoule d'artichauts en vinaigrette, jeunes pousses et feuilles de vigne

**ou** L'Aspic de lapereau aux noisettes et petits pois,  
salade de légumes du moment à l'huile de noix et poire à l'Aligoté \*

## DEUXIEME ASSIETTE

L'entrecôte grillée sur la braise de notre four à bois *\*sans tomate chapelure*

**ou** L'andouillette de Chablis faite à la main et cuite au four à bois *\*sans tomate chapelure*  
(Andouillettes de chez Marc Colin, artisan-charcutier à Chablis)

**ou** Le filet de truite sauce pauchouse, purée d'ail doux,  
légumes d'antan, poireaux rôtis et tuile de pain frottée à l'ail *\*\*sans pain*  
(Truites provenant de la pisciculture de Crisenon à Prégilbert)

**ou** Le suprême de poulet jaune cuit à basse température, sabayon d'oignons fumés,  
mousseline de marrons, billes de céleri rave au miel de fleurs sauvages, jus de rôti au romarin\*

**ou** Le dos de maigre rôti en habit vert (*feuilles de chou Pak Choi*)  
scorsonère en viennoise et jus d'arêtes corsé \*

## TROISIEME ASSIETTE

Le fromage blanc bio de la ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire et sa crème épaisse \* \*

**ou** Le plateau des fromages de notre région \* \*

**ou** Le choix de nos desserts à la carte

\* Sans Gluten

\* Plat Végétarien

# LE MENU DE LA PELEE

à 44.90 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat)  
à 52.90 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 velouté de truffes et truffes d'été, raviole de cèpes aux noix,  
langoustines rôties et cèpes bouchons saisis à l'huile de noix \*

**ou** Le foie gras mi-cuit, figue crue et cuite,  
échalotes confites au Banyuls, gel d'argousier et toasts de pain à l'orge torréfié \**sans pain*

**ou** Les noix de Saint-Jacques poêlées au beurre,  
duo de betteraves, caviar de citron, jus de corail et poivre de Séchuan \*

*Pour les entrées chaudes  
nous vous demandons un peu plus de patience.*

## DEUXIEME ASSIETTE

La lotte rôtie au lard, jus végétal, giroles poêlées,  
navets en deux façons (*en purée et glacés au miel de ronce*) \*

**ou** Les ris de veau braisés, mousseline de courge Butternut à l'orange,  
potager de légumes, jus à la cazette (*poudre de noisettes torréfiées*) \*

**ou** La côte de bœuf grillée sur la braise de notre four à bois,  
accompagnée de son os à moelle et sauce Bourguignonne \*  
(*Plat pour deux personnes, supplément de 20 € pour une personne*)

## TROISIEME ASSIETTE

Le fromage blanc bio de la ferme de l'Abbaye de la Pierre-qui-Vire et sa crème épaisse \* \*

**ou** Le plateau des fromages de notre région \* \*

**ou** Le choix de nos desserts à la carte

\* Sans Gluten

\* Plat Végétarien

# LA CARTE DE NOS DESSERTS

\* Les œufs en neige, caramel liquide et amandes effilées ... 9.00 €

\* La mousse aux deux chocolats ... 9.00 €

\* L'assiette de glaces "maison" ... 9.00 €

\* L'assiette de sorbets "maison" ... 9.00 €

\* La crème brûlée à la vanille ... 9.00 €

\* Le mi-cuit au chocolat, cœur coulant, glace au poivre de Tasmanie  
et coulis de fruits rouges ... 11.00 €

*(pour ce dessert, nous vous demandons 15mn de préparation)*

La rose des sables, sur un brownie à la noisette, une ganache noisette,  
de fines feuilles de chocolat et gavottes au citron... 11.50 €

Dans l'idée d'une tartelette aux poires en deux façons

Sablé cassonnade, ganache Opalys et vanille.

Les poires, une confite, l'autre pochée ... 11.50 €

L'accord classique du chocolat et de l'orange, fond de pâte à l'amande,  
compotée d'orange, ganache chocolat et crémeux orange... 12.00 €

\* Le duo exotique, mangue fraîche et ananas semi-confit,  
décliné comme un vacherin, sorbet exotique et meringue au citron vert ... 11.00 €

*\* Sans Gluten*

*Tous nos desserts sont FAITS MAISON*

*Nous élaborons nos glaces et sorbets à partir de pulpes de fruits naturelles  
(sans ajout de conservateurs ni de sucre)*