



## AU DEBUT...

Lasagnes froides d'asperge verte, coppa et bacon grillé	8.50 €
Charlotte au fromage et herbes sur mesclun	7.50 €
Velouté de potiron et sa crème de mascarpone	7.00 €
Rémoulade de pommes Granny et céleri à la chair de crabe	7.50 €

## LA BOURGOGNE A TABLE...

Œufs pochés en Meurette de la Ferme	7.50 €
6 ou 12 très gros escargots de Bourgogne en coquilles	7.00 € - 12.60 €
Jambon persillé et ses condiments	7.50 €
Escalope de veau au fromage d'Époisses	13.80 €

## ON CONTINUE...

Entrecôte de bœuf sur le grill (+/- 250 gr)	18.00 €
Tranche de gigot d'agneau à la crème de fèves	14.00 €
Pavé de sandre rôti sur peau au jus de viande, pleurotes et poids gourmands	13.80 €
Rôti de magret de canard caramélisé aux épices et ses pommes sautées	14.50 €

## DU COTE DES PLUS GOURMANDS...

Salade, tomate, ailerons de poulet, manchons de canard, croûte au fromage et pommes sautées	16.50 €
---	---------



## FONDUE BOURGUIGNONNE

Sauces bourguignonne, tartare, curry

Pommes Frites

« A Volonté ! »

20.50 €

---

## AU FIL DES JOURS...

Le Retour du Marché

Le Mijoté en Cocotte

1 verre de vin rouge ou blanc

Café offert

19.50 €

---

## LE MENU DES GARNEMENTS...

Nuggets, Pommes frites, Glace et boisson au choix

7.00 €

## DOUCES FRIANDISES...

Assiette de 3 fromages

6.50 €

Fromage blanc : choix à la crème, aux herbes, au coulis de fruits rouges

5.50 €

Tarte au chocolat

6.50 €

Crème brûlée au pain d'épices

6.50 €

Mousse au citron vert

6.50 €

Vacherin glacé au cassis

6.00 €

Chocolat ou Café Liégeois

6.50 €

Café Plaisir : café accompagné d'un trio de mini gourmandises

4.80 €

Prix ttc service compris 12.5 % intégralement perçu par le personnel