

VINS AU VERRE

UN COUP DE BLANC?

Hautes Côtes de Beaune, **7 €**
Denis Carré. 12,5 cl

Côte du Rhône, Parallèle 45 **6 €**
Paul Jaboulet Aîné. 12,5 cl

OU PLUTÔT ROUGE?

Hautes Côtes de Beaune, **7 €**
Denis Carré. 12,5 cl

Côte du Rhône, Parallèle 45 **6 €**
Paul Jaboulet Aîné. 12,5 cl

DES BULLES?

Crémant de Bourgogne, **7 €**
Veuve Ambal. 12,5 cl

DÉCOUVREZ NOS
SUGGESTIONS DU MOMENT
À L'ARDOISE

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ 9,5 €

au fromage Frais, citron et
passion, croustillant au sésame

GASPACHO FAÇON CAPUCCINO 8 €

de crème de Mozzarella di
Buffala Campana DOP

**JAMBON PERSILLÉ DE
BOURGOGNE 9 €**

Tartare de cornichons et
baies de cassis

SALADE FRAÎCHEUR 8 €

PLANCHE APÉRO 14 €

Petits plaisirs salés,
Charcuterie & Fromage

PLATS

DOS DE CABILLAUD 19 €

Sauce Vierge à la Framboise,
Légumes

 **SUPRÊME DE VOLAILLE 20 €**

Sauce Époisses,
gratin Dauphinois

**TARTARE DE BOEUF AU
COUTEAU 18 €**

 à assaisonner à votre goût

BURGER CHAROLAIS 19 €

Façon bouchère, cheddar,
tomates, oignons. Frites

 **BURGER VEGGIE 17 €**

Le même,
avec un steak végétal

POKE BOWL SAUMON 17 €

Riz, saumon fumé, concombre,
carottes, avocat,
fèves de soja.

 **POKE BOWL VÉGÉTARIEN 16 €**

Riz, Billes de Mozzarella,
Concombre, carottes, avocat,
fèves de soja

DESSERTS

SÉLECTION DE 3 FROMAGES 9 €

de notre maître Fromager
(A. Hess)

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9 €

à la crème d'Isigny

DÔME AU CITRON 8 €

Coeur coulant framboise

CRÈME BRULÉE  8 €

CAFÉ GOURMAND 9 €

Supplément de 2€ en formule demi-pension

POT DE GLACE 8 €

Citron, Framboise, Vanille,
Chocolat, Caramel Salé



KID'S GRILL • 8 €

Pour les moins de 10 ans

Steak haché ou Nuggets de Poulet + Frites
Mini Crème Brulée ou Glace