

## NOS PLANCHES :

### **Planche de charcuteries**

(rosette, chorizo, jambon cru, terrine, jambon persillé).....17 €

### **Planche de fromages**

(bleu de bresse, comté, brillat savarin, délice de Pommard, époisse).....19 €

### **Planche mixte**

(jambon cru, jambon persillé, rosette, époisse, brillat savarin, comté).....18 €

## NOTRE CARTE :

6 escargots (fait maison) farcis en coquilles à la Bourguignonne.....	7 € 00
12 escargots (fait maison) farcis en coquilles à la Bourguignonne.....	13 € 00
Œufs pochés en meurette.....	14 € 00
Parfait de volaille (façon foie gras).....	15 € 50
Terrine fait maison.....	12 € 50
Jambon persillé.....	13 € 50
Salade mixte.....	11 € 00
Salade de chèvre.....	12 € 50
Salade Bressane (blanc de poulet, comté, croutons).....	13 € 50
Salade croquante (escargots).....	14 € 00

\* Service compris – Boissons en sus

---

## NOS PLATS :

Bœuf bourguignon Charollais accompagné de pâtes fraîches.....	18 € 00
Filet de Sandre.....	17 € 50

## ☐ NOS GRILLADES :

☐ Faux filet de boeuf Charollais.....	17 € 00
☐ Magret de canard.....	17 € 50

## NOS BROCHETTES :

Brochette de volaille marinée.....	12 € 50
Brochette de veau marinée.....	16 € 50
Brochette de Saumon et crevettes marinées.....	16 € 50

## SAUCES AUX CHOIX : 2<sup>ème</sup> fois supplément 0,50 €

Sauce épaisse  
Sauce poivre  
Beurre maître d'hôtel

Nos plats, nos grillades et nos brochettes sont accompagnés de frites et poêlé de légumes

## NOS FROMAGES :

Fromage blanc à la crème.....	5 € 00
Assiette de fromages (Délice de Pommard, Brillat savarin, épaisse).....	7 € 00

## NOS DESSERTS : fait maison (à choisir à la commande pour préparation)

Crème brûlée à la vanille.....	6 € 50
Tarte tatin avec sa boule de glace vanille.....	9 € 00
Moëlleux au chocolat avec sa boule de glace framboise.....	8 € 50
Café gourmand.....	8 € 50
Assortiments glaces et sorbets (3 boules au choix : vanille, chocolat, pistache, framboise, cassis, citron, fraise) + chantilly.....	6 € 50

\* Service compris – Boissons en sus

---