

**ENTRÉES - STARTERS****SALADE LYONNAISE**

(Salade, pommes de terre, lardons, œuf poché)  
(Green salad, potatoes, lardons, poached egg)

Avec suite  
Starter  
**6,00 €**

Plat unique  
Single course  
**10,00 €**

**SALADE PETITE VERRERIE**

(Salade, asperges, jambon blanc, champignons)  
(Salad, asparagus, boiled ham, mushrooms)

**7,00 €****12,00 €****MUFFINS A L'ITALIENNE**

(Cake mozzarella, thon, pepperoni et sa salade verte)  
(Cake with mozzarella cheese, tuna, sweet peppers and its green salad)

**9,00 €****POTAGE DE LÉGUMES MAISON**

(Home made soup)

**8,00 €****PLATS – MAIN COURSES****OMELETTE SERVIE AVEC FRITES ET SALADE**

**Au choix** : jambon, emmental, pommes de terre, champignons

Omelette with french fries and salad

Of your choice : boiled ham, emmental cheese, potatoes, mushrooms

**14,00 €****ESCALOPE DE VEAU MILANAISE**

(Milanese-style veal escalope)

**15,00 €****HAMPES SAUCE ROQUEFORT**

(Thin flank, roquefort cheese sauce)

**15,00 €****CUISSES DE GRENOUILLES, CRÈME PERSILLÉE**

(Frog's leg, in parsley cream)

**14,00 €****BRANDADE DE MERLU**

(Hake « brandade » - salt cold fish pie with garlic, oil and cream)

**14,00 €**

**Accompagnement** : Pommes frites ou Haricots verts ou Tagliatelles fraîches

(Garnish of your choice : French fries or French beans or fresh tagliatelles)

**DESSERTS****ASSIETTE DE FROMAGES**

(Local cheeses)

**7,00 €****MOELLEUX AU CHOCOLAT, COULIS DE FRUITS ROUGES**

(Half-cooked chocolate cake, white chocolate, red fruit sauce)

**6,00 €****SALADE DE FRUITS ET SA BOULE DE GLACE**

(Half-cooked chocolate cake, white chocolate, vanilla ice cream)

**6,00 €****CRÈPE NORMANDE**

(Normandy-style crepe - with apples)

**6,00 €****CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

(Coffee or tea with delicacies)

**6,00 €**

## APÉRITIFS RÉGIONAUX – REGIONAL APERITIFS

Kir (Crème de cassis et Bourgogne Aligoté) 4,50 €  
*White Burgundy wine kir*

Kir Crémant (Crème de cassis et Crémant de Bourgogne) 7,00 €  
*White lightly sparkling Burgundy wine kir*

Carte du bar à votre disposition



## VERRES DE VIN 14.50 CL – GLASS OF WINE 4.8 fl oz

## VIN BLANC – WHITE WINE

Bourgogne Aligoté 4,50 €  
 André Ducal 2016

Saint Véran 5,50 €  
 Pascal Grapin 2015

Pouilly Fuissé 7,00 €  
 Gisèle et Yves Doucet 2016



## VIN ROUGE – RED WINE

Passe Tout-Grain 4,50 €  
 Cave de Bissey 2016

Bourgogne Pinot Noir 5,00 €  
 Flavigny Alesia 2014

Haute Côtes de Nuits 5,00 €  
 Nuiton Beaunoy 2014/2015

Givry 5,50 €  
 Lump Propriétaire 2015



## VINS EN CARAFE – CARAFE OF WINE

**BOURGOGNE ALIGOTÉ** *Burgundy white wine*

André Ducal 2016

**PASSE TOUT GRAIN** *Burgundy red wine*

Cave de Bissey 2016

**VIN ROSÉ** *French rosé wine*

Vin de France

**VIN DE BOURGOGNE BLANC**  
**BURGUNDY WHITE WINE****MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU**

*Cave des Vignerons de Buxy*

**HAUTES CÔTES DE NUITS**

*Nuiton Beaunoy*

**VIN DE BOURGOGNE ROUGE**  
**BURGUNDY RED WINE****HAUTES CÔTES DE BEAUNE**

*Domaine Demangeot*

**HAUTES CÔTES DE NUITS**

*Nuiton Beaunoy*

**ANNÉE**  
YEAR

**BOUTEILLE 75CL**  
BOTTLE 25FL OZ

**ANNÉE**  
YEAR

**½ BOUTEILLE 37.5 CL**  
BOTTLE 12.5FL OZ

2013

35,00 €

2014

20,50 €

2014

26,00 €

2014

29,00 €

2014/2015

29,00 €

2013

17,00 €

