

MENU 28.00€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

MENU 24.00€

Entrée + Plat

MENU 22.00€

Plat + Dessert

ENTREES

- 6 Escargots
- Oeufs Meurette
- Oeufs pochés sauce à l' Epoisses
- Filets de harengs et Salade de pommes de terre
- Terrine de campagne
- Jambon de Bourgogne Persillé
- Foie gras maison

PLATS

- Véritable Andouillette AAAAA
- Bavette, sauce à l' Epoisses ou Tartare
- Tartare de boeuf (Charolais) coupé au couteau
- Confit de canard de chez Rougié
- Suprême de poulet jaune, sauce moutarde
- Boeuf Bourguignon

FROMAGE

- Plateau de fromages
(Comté, Epoisses, Chèvre, Brillat Savarin)

DESSERTS

- Fromage blanc au coulis de fruits rouges
- Oeuf en neige et amandes effilées
- Mousse au chocolat
- Baba au rhum de mamie Louise
- Moelleux au chocolat de la Maison Weiss, Crème Anglaise
- Coupe de sorbet ou de glace (2 boules)
- Profiterolles sauce chocolat
- Café Liégeois (glace café, expresso, crème fouettée)
- Crème brûlée

SPECIALITES

CÔTE DE BOEUF 49.50€

Pièce de 1,2kg environ, frites, salade, et sauce à l' Epoisses ou Tartare pour 2 personnes

FONDUE VIGNERONNE 44.00€

Fondue vigneronne, frites et 3 sauces pour 2 personnes

A LA CARTE

· Entrée	8.50€
· Foie gras	11.00€
· Plat	16.50€
· Plateau de Fromages	7.00€
· Fromage blanc nature	5.00€
· Dessert	7.00€

MENU ENFANT 8.00€

- Jambon blanc ou Nuggets de poulet et frites
- Glace 2 boules ou Mousse au chocolat
- Sirop à l'eau ou Diabolo

SUPPLEMENT

· Salade verte	1,00€
· Sauce	0,50€
· Frites	2,00€