

# MENU.

## LES ENTRÉES

Œufs des Hautes Côtes pochés en Meurette

Poireaux rôtis, brousse de brebis, vinaigrette soja et sésame

Maquereau grillé à la flamme, fenouil et yaourt aux herbes (+5 euros)

Terrine de cochon, pickles de graines de moutarde

## LES PLATS

Risotto Carnaroli butternut, comté et châtaignes

Agneau, jus réduit et polenta crémeuse

Poulet fermier, jus réduit et pommes mitrilles

Poisson selon arrivage, sucrose braisée et jus de viande (+6 euros)

## FROMAGES & DESSERTS

(À commander en  
début de repas)

Fromage de chèvre frais, olives taggiasche et fleur de sel (+2 euros)

Chocolat 72%, ganache sésame noir, streusel cacao et noisettes

Mont Blanc vanille, meringue, marron et orange amère

Riz au lait, crumble amande et cacahuètes caramélisées

29 euros **ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT**

34 euros **ENTRÉE, PLAT & DESSERT** (+6 euros avec fromage)

Un couvert sans repas, accompagnant ou non honoré sera facturé 15 euros

# BLANC.

## BOURGOGNE

Aligoté « Le Mauthier » 2020  
Hautes Côtes de Nuits 2020  
Hautes Côtes de Nuits « Abbaye St Vivant » 2019  
Vézelay « La Châtelaine » 2020  
Petit Chablis 2015  
Chablis 2020  
Morey Saint Denis « Les Crais » 2014  
Pernand-Vergelesses « Les Combottes » 2018  
Meursault 2020  
Chassagne-Montrachet 2019  
Puligny-Montrachet « Le Trezin » 2017  
Bouzeron 2020  
Mâcon-Loché « Cuvée du clocher » 2020

*Domaine Les Cocottes* 32  
*Yves Bazin Père et Fille* 38  
*Domaine de la Romanée Conti* 75  
*La Soeur Cadette* 39  
*Vincent Dauvissat* 49  
*Samuel Billaud* 54  
*Christian Clerget* 72  
*Clos des Moulins aux Moines* 54  
*François Mikulski* 130  
*Jean-Claude Ramonet* 85  
*Bruno Colin* 95  
*Domaine De Villaine* 47  
*Céline & Laurent Tripoz* 39

## LOIRE

Saumur « Domaine » 2020  
Montlouis-sur-Loire « Rémus » 2020  
Sancerre 2020

*Domaine Guiberteau* 42  
*Domaine de la Taille aux Loups* 48  
*Domaine Vacheron* 49

## CÔTES DU RHÔNE

Ventoux « Cuvée Domaine » 2019

*Domaine de Fondrèche* 32

## LANGUEDOC-ROUSSILLON

Côtes du Brian « La Vermentino » 2020

*Anne Gros & Jean-Paul Tollot* 35

# ROSÉ.

## PROVENCE

IGP Méditerranée 2021

*Domaine de Triennes* 29

# BULLES.

## BOURGOGNE

Crémant de Bourgogne « Nature »

*Céline & Laurent Tripoz* 39

## CHAMPAGNE

Champagne Brut « 7 Crus »

*Pascal Agrapart* 82

# ROUGE.

## **BOURGOGNE**

Hautes Côtes de Nuits 2020	<i>Emmanuel Senelet</i>	38
Hautes Côtes de Nuits « Les Genevrières » 2009	<i>Château de Villars Fontaine</i>	58
Hautes Côtes de Nuits « Les Valançons » 2021	<i>Julien Cruchandeau</i>	48
Irancy 2018	<i>Gabin &amp; Felix Richoux</i>	42
Bourgogne Montre Cul	<i>Domaine Dery Frères</i>	39
Marsannay « Les Vaudenelles » 2018	<i>Bruno Clair</i>	86
Chambolle-Musigny 2017	<i>Christian Clerget</i>	85
Vosne-Romanée 2018	<i>Emmanuel Rouget</i>	135
Echezeaux 2018	<i>Emmanuel Rouget</i>	390
Nuits-Saint-Georges 2019	<i>Gérard Julien &amp; Fils</i>	89
Côtes de Nuits Villages « Aux Montagnes » 2021	<i>Camille Thiriet</i>	96
Hautes Côtes de Beaune 2020	<i>Domaine des Rouges-Queues</i>	62
Pernand-Vergelesses 1er Cru « Creux de la Net » 2019	<i>Domaine Maratray-Dubreuil</i>	54
Pommard « Les Vaumuriens » 2019	<i>Domaine Chantal Lescure</i>	98
Volnay « Les Famines » 2018	<i>Clos du Moulin aux Moines</i>	85

## **BEAUJOLAIS**

Morgon « Côte du Py » 2020	<i>Jean Foillard</i>	52
Fleurie 2020	<i>Julien Sunier</i>	45
Régnié « La Cadole » 2020	<i>Domaine de Vernus</i>	38

## **LOIRE**

Saumur « Les Chapaudaises » 2019	<i>Domaine Guiberteau</i>	58
Sancerre 2019	<i>Domaine Vacheron</i>	56
Côte Roannaise « Eclat de Granite » 2021	<i>Domaine Serol</i>	35

## **CÔTES DU RHÔNE**

Crozes-Hermitage 2019	<i>Alain Graillot</i>	56
Côte-Rôtie « Ampodium » 2019	<i>Pierre Rostaing</i>	105
Côtes-Du-Rhône 2016	<i>Château des Tours</i>	82
Côtes-Du-Rhône « La Sagesse » 2020	<i>Domaine Gramenon</i>	38
Côtes-Du-Rhône « La Rubiconde » 2019	<i>Maxime-François Laurent</i>	38

## **LANGUEDOC-ROUSSILLON**

IGP Pays d'Hérault « Jourde » 2020	<i>La Chapelle Saint-Mathieu</i>	42
Terrasses du Larzac « Les Clapas » 2019	<i>Domaine du Pas de L'Escalette</i>	41
Terrasses du Larzac 2018	<i>Domaine de Montcalmès</i>	70

# ALCOOL.

## WHISKY

Jameson (Irlande)	8
Caol Ila 12 ans (Ecosse)	10
Knockando 12 ans (Ecosse)	10
Kavalan Sherry Cask 6 ans (Taiwan)	14
Nikka Days Blend (Japon)	10
Michel Couvreur Single Malt (Bourgogne)	16

## RHUM

Vieux Clément (Martinique)	10
Saint James - VSOP (Martinique)	10
HSE - Port Cask Finish (Martinique)	12
Zacapa Solera 23 ans (Guatemala)	12
Ophtimus 15 ans (République Dominicaine)	14
La Favorite - Flibuste 1992 (Martinique)	20

## GIN

Tanqueray (Angleterre)	10
Hendricks (Ecosse)	10
Elephant (Allemagne)	10
Citadelle (France)	10
Monkey 47 (Allemagne)	12
The Botanist (Ecosse)	12

## DIGESTIFS

Marc de Bourgogne 15 ans Lejeune	10
Marc Blanc de la Vougeraie 2009	15
Poire Williams ou Prunelle Cartron	10
Chartreuse Verte	10
Cognac XO Delaitre	15
Bas-Armagnac Goudoulin 1979	15

# SOFT & BIÈRE.

## EAU

Carola plate 1 litre	5
Carola plate 0,5 litre	3
Carola pétillante 1 litre	5
Carola pétillante 0,5 litre	3

## JUS BIO

Jus de tomate	5
Jus d'orange	5
Jus d'ananas	5
Jus d'abricot	5
Jus de pomme	5

## SODA

Mortuacienne Nature	5
Mortuacienne Citron	5
Mortuacienne Cola	5
Tonic	5

## BIÈRE

Microbrasserie VIF à Beaune - 33cl	
German Lager « La Buée »	6
Californian Pale Ale « l'Ouest »	6