

Formule Bourguignonne

Entrée + Plat + Dessert : 36 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert : 41 €

ENTRÉES : 12 € (à la carte)

Jambon Persillé de Cochon Fermier fait Maison « Cuit et Moulé sur place ».

Traditionnel Œuf BIO en Meurette, Toast à l'ail.

Œuf BIO Croustillant, Crème d'Époisses « Berthaud ».

Ablettes frites « 125 grs », Sauce Tartare à la Graine de Moutarde.

L'Escargot au gré des saisons.

POISSONS : 18 € (à la carte)

Dos de Sandre Sauvage, Légumes de Saison et son Jus de Viande au Citron Vert.

Ablettes frites « 250 grs », Sauce Tartare à la Graine de Moutarde.

Jambonnettes De Grenouilles Sauvages en Persillade.

VIANDES : 18 € (à la carte)

Petite Tourte Bourguignonne Cuite Minute Faite Maison, sauce Lie de Vin de Domaine (Plat en direct 30 Minutes d'Attente).

Traditionnels Œufs BIO en Meurette Toast à l'ail,

Pommes Frites Maison au blanc de bœuf.

Œufs BIO Croustillants, Crème d'Époisses « Berthaud »,

Pommes Frites Faites Maison au blanc de bœuf.

FROMAGES : 6 € (à la carte)

Assiette de 3 Fromages de nos Régions.

Croustillant d'Époisses, Glace Vanille.

DESSERTS : 8 € (à la carte)

Desserts Maison au choix sur l'Ardoise.

Les Plats en Direct Demanderont 20 Minutes d'Attente

Prix TVA incluse-service compris, tous nos Produits sont Frais et Faits MAISON - IPNS

Les Spécialités de La Maison

Burger de Bœuf Charolais à l'Époisses « Berthaud », Pain au Charbon 18 €
Végétal, Pommes Frites "Maison" au blanc de bœuf.

Burger végétarien, Pain au Charbon végétal, Pommes Frites "Maison". 18 €

Tartare de Bœuf Charolais au Couteau (Nature, Cognac, Italien),
Pommes Frites "Maison" au blanc de bœuf. 18 €

Carpaccio de Filet de Boeuf Maturé, vinaigrette façon Béarnaise, 26 €
Pommes Frites "Maison" au blanc de bœuf (quantité limitée).

Véritable «POCHOUSE» Sauvage (réservation 48h Minimum à l'avance) 38 €
(Sandre, Brochet, Carpe, Anguille, Perche, Silure, Tanche ou Brême) 750 grs.

Notre Viande Maturée Sur Place

À Déguster sur Place ou à Emporter Crue

Le Boeuf Angus (arrivage directement d'Irlande) ;

Faux filet +/- 300 grs : 24 €

Entrecôte +/- 380 grs : 31 €

Côte pour 2 personnes +/- 1,3 Kg : 69 €

Le Boeuf « Rubia Gallega Pétrus sélection » (arrivage directement de Galice);

viande d'exception, l'élevage est situé dans le Nord-Ouest de l'Espagne dont la viande compte parmi les meilleures du monde. Boeuf rustique d'un âge minimum de 5 ans, leur alimentation se compose d'herbes fraîches (7 variétés/m²) et de maïs cultivé en Galice. La densité de cheptel dans les fermes dépasse rarement les quinze animaux.

Le Faux filet, 400 grs : 12,50 €/100 grs

L'Entrecôte pour 2 personnes, 700 grs : 12,90 €/100 grs

Côte à partir 2 personnes +/- 2 Kg Minimum : 9,50 €/100 grs

Sur demande la viande Maturée Non consommée par vos soins,
peut-être emportée.

Les Plats en Direct Demanderont 20 Minutes d'Attente

Prix TVA incluse-service compris, tous nos produits sont frais et faits MAISON - IPNS

LES COUPES GLACÉES SANS ALCOOL

Coupe Dame Blanche :

Glace vanille, Sauce Chocolat Chaud, Chantilly maison, Amandes Effilées.

Coupe Café Liégeois :

Glace Café, Espresso, Chantilly maison, Grains de Café Torréfié.

LES COUPES GLACÉES AVEC ALCOOL

Coupe Marcassin :

Sorbet Cassis, Crème de Cassis, Marc de Bourgogne.

Coupe Pina Colada :

Sorbet Ananas, Crème de Coco, Chantilly maison au Rhum.

Coupe Colonel :

Sorbet Citron, vodka glacée.

9,50 € / La Coupe