

Les apéritifs

| | | |
|--|---------------------|----------------------|
| <i>Coupe de Champagne Duval Leroy 1^{er} Cru</i> | <i>12.5 cl</i> | <i>10.00</i> |
| <i>Coupe de Crémant</i> | <i>12.5 cl</i> | <i>4.50</i> |
| <i>Cocktail «1802»</i> | <i>12.5 cl</i> | <i>7.00</i> |
| <i>Macvin</i> | <i>5 cl</i> | <i>4.00</i> |
| <i>Ricard</i> | <i>2 cl</i> | <i>3.00</i> |
| <i>Pastis</i> | <i>2 cl</i> | <i>3.00</i> |
| <i>Pontarlier</i> | <i>2 cl</i> | <i>3.00</i> |
| <i>Martini blanc, rouge</i> | <i>5 cl</i> | <i>3.50</i> |
| <i>Americano</i> | <i>7 cl</i> | <i>6.80</i> |
| <i>Suze</i> | <i>5 cl</i> | <i>3.50</i> |
| <i>Suze cassis</i> | <i>5 cl</i> | <i>3.70</i> |
| <i>Porto rouge et blanc</i> | <i>5 cl</i> | <i>3.60</i> |
| <i>Guignolet</i> | <i>5 cl</i> | <i>3.50</i> |
| <i>Campari</i> | <i>5 cl</i> | <i>5.50</i> |
| <i>Campari orange</i> | <i>10 cl</i> | <i>6.00</i> |
| <i>Kir (aligoté)</i> | <i>12.5 cl</i> | <i>4.50</i> |
| <i>Kir Royal</i> | <i>12.5 cl</i> | <i>10.00</i> |
| | | |
| <i>Eau minérale plate ou gazeuse</i> | <i>(1/2 l) 4.00</i> | <i>(1litre) 5.00</i> |
| <i>Café pur arabica</i> | | <i>2.00</i> |
| <i>Thés ou infusions</i> | | <i>3.50</i> |

Formule du marché

Proposé par notre chef Matthieu Engel

Du lundi au vendredi - uniquement le midi - Sauf jour férié

19 euros

Suggestion du jour

Dessert du jour

Boisson chaude

Plat du marché

Du lundi au vendredi - uniquement le midi - Sauf jour férié

14 euros

Suggestion du jour

Menu 1802

30 euros

Velouté de légumes de saison

ou

Focaccia de chèvre, miel, fruits du mendiant et salade gourmande

La pêche française du moment et sa garniture

ou

Noix de joue de bœuf fondante façon Bourguignonne, tagliatelles

Gratin de fruits frais, sabayon au Macvin

ou

Kouglof, vin chaud, chantilly aux épices

Pour les petits gourmets

(moins de 12 ans)

11 euros

Steak haché de bœuf Comtois, frites et salade verte

ou

Tagliatelles fraîches carbonara

Fromage blanc au coulis

ou

Glace deux boules

Pour commencer

| | <i>Entrée</i> | <i>Plat</i> |
|---|---------------|-------------|
| <i>Velouté de légumes de saison</i> | 8.50 | - |
| <i>Focaccia de chèvre, miel, fruits du mendiant, salade gourmande</i> | 9.00 | 19.00 |
| <i>Saumon «Label Rouge» confit, snacké, sauce «Thai» au gingembre, crème de panais</i> | 14.00 | - |
| <i>Pithiviers de gibier à plumes, foie gras et son jus (15 min de cuisson)</i> | 15.00 | - |
| <i>Mi-cuit de foie gras de canard, croustillant de chutney figues, noisettes et pains toastés</i> | 15.00 | - |
| <i>Assiette végétarienne, légumes frais de saison</i> | 16.00 | - |

Les prises du pêcheur

(Pêche française)

| | |
|---|-------|
| <i>La pêche française du moment et sa garniture</i> | 23.00 |
| <i>Filet de Daurade en croûte d'amande et agrumes, fumet de poissons, crème de butternut et salsifis</i> | 26.00 |
| <i>Filet d'omble chevalier à chair rose, sauce morilles poêlée de légumes de saison, écrasé de pomme de terre</i> | 31.00 |

Nos poissons sont accompagnés de légumes frais du moment

Les pièces du boucher

** Viande française et union européenne*

| | |
|--|-------|
| <i>Tartare de bœuf charolais* préparé par nos soins, frites maison et salade gourmande</i> | 18.00 |
| <i>Noix de joue de bœuf fondante façon bourguignonne, tagliatelles</i> | 19.00 |
| <i>Râble de lapin farcis aux champignons, épinards et son jus</i> | 24.00 |
| <i>Tournedos de filet mignon de sanglier, purée de marrons, sauce grand veneur</i> | 26.00 |
| <i>Entrecôte de bœuf de Bavière*, huile de poivre, frites maison et salade gourmande</i> | 27.50 |
| <i>Supplément sauce aux morilles</i> | +6,50 |

Les fromages du terroir

| | |
|--------------------------------|-------|
| <i>Nos affinés du moment</i> | 8.50 |
| <i>Le fromage blanc nature</i> | 5.00 |
| <i>Supplément coulis</i> | +0.50 |
| <i>Supplément miel</i> | +0.50 |

Les douceurs

| | |
|---|------|
| <i>Dessert du jour (uniquement le midi)</i> | 7.50 |
| <i>Café gourmand</i> | 8.00 |
| <i>Thé gourmand</i> | 8.50 |
| <i>Mont blanc à la farine de Gaude, déclinaison de mandarines</i> | 8.50 |
| <i>Macaron aux fruits exotiques</i> | 9.50 |
| <i>Opéra Guanaja, café</i> | 9.50 |

Les coupes glacées

(Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale)

| | |
|--|------|
| <i>Chocolat liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)</i> | 7.50 |
| <i>Café liégeois (glace café, sauce café, chantilly)</i> | 7.50 |
| <i>Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i> | 7.50 |
| <i>Coupe dijonnaise (sorbet cassis noir, glace vanille, crème de cassis, chantilly)</i> | 8.50 |
| <i>Coupe griottines (sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly)</i> | 8.50 |
| <i>Coupe Colonel (sorbet citron, Vodka)</i> | 8.50 |

Glaces, sorbets, Parfums :

Chocolat noir, café, vanille, pistache, cassis noir, poire, fruits de la passion, coco, cerise, citron vert, fraise

| | |
|------------------|-------|
| <i>1 boule</i> | 2.50 |
| <i>2 boules</i> | 5.00 |
| <i>3 boules</i> | 7.50 |
| <i>Chantilly</i> | +0.50 |