



Les Blancs

- 20 Bourgogne Henry de Vézelay la Vézeliennne 18,50€
la demi 10,50€
- 20 Bourgogne Côtes d'Auxerre Domaine Bersan 18,50€
- 20 Bourgogne Melon (plus fruité) de Vézelay la Vézeliennne 18,50€
- 20 Bourgogne Sauvignon de St Bris J.m Daulnes 18,50€
- 20 Bourgogne Petit Chablis Pautret 23,50€
- 20 Bourgogne Chablis Domaine Pautret 27€
la demi 15€
- 20 Bourgogne Chablis Premier cru Montmains
Clotilde Davenne 38€
- 20 Bourgogne Meursault Rossignol Jeanniard 44€
- 20 Bourgogne Côtes de Nuits villages Blanc Dubois 27,50€
la demi 17€
- 20 Sancerre blanc Reverdy Ducroux 27,50€
la demi 17€

Les Rosés

- 20 Bourgogne passe tout grains Rosé de Vézelay
la Vézeliennne 18,50€
- 20 Bourgogne Rosé vin gris d'Irancy Colinot 28€
la demi 14,50€
- Crémant de Bourgogne Rosé caves de Bailly 29€

Les Vins Servis en Carafe

- Bourgogne Blanc Chardonnay 25cl / 6,50€
Côtes d'Auxerre 50cl / 10,50€
- Bourgogne Rouge Pinot noir 25cl / 6,50€
Côtes d'Auxerre 50cl / 10,50€
- Bourgogne Rosé Pinot noir 25cl / 6,50€
Côtes d'Auxerre 50cl / 10,50€

Les autres côtés de la Cave

- apéritifs anisés, porto, martini etc ...3,50€
- la coupe de champagne 6€
- le whisky 5€
- le whisky supérieur malt ou Jack Daniels 6€
- les Digestifs 3€ servis à 2 cl et 5,50€ servis à 4 cl
- Cognac, Armagnac, Marc de Bourgogne, Rhum vieux, Poire, Prune et liq
- Eau minérale Badoit ou San Pellegrino 100cl 4,50€
- Eau minérale Evian 100cl 4€
- la demi 50cl 3,50€
- les jus de fruits 20cl 3,50€
- les sodas et eaux minérales
20cl 3,50€
- le café expresso 2€
- le thé ou infusion 2,50€



Prix nets
carafe d'eau gratuite
service à l'appréciation de la clientèle

Tout changement dans les menus entraîne une facturation à la carte

Les Rouges

- 20 Bourgogne de Vézelay la Vézélienne 18,50€
la demie 10,50€
- 20 Bourgogne Coulanges Bernard 18,50€
la demie 10,50€
- 20 Bourgogne Côtes d'Auxerre Bersan 18,50€
- 20 Bourgogne Irancy Vieilles vignes Colinot 29€
la demie 16€
- 20 Bourgogne Epineuil Domaine des Vaulichères 18,50€
- 20 Bourgogne côtes de Nuits village R. Dubois 29€
- 20 Bourgogne Volnay 1er cru Chevret Rossignol Jeanniard 46€
- 20 Bourgogne Savigny les Beaune les Golardes R. Dubois 29€
la demie 16€
- 20 Bourgogne Pernand Vergelesses N. Rossignol 31€
- 20 Bourgogne Beaune Premier cru Clos du Roy N. Rossignol 42€
- 20 Bourgogne Pommard Rossignol Jeanniard 47 €
- 20 Bourgogne Nuits St Georges R. Dubois 47 €
- 20 St nicolas de Bourgueuil N. Bahuaud 18,50 €
- 20 Château les Huberts 1ere côte de Blaye 18,50 €
- 20 Brouilly Jean Claude Debeaune 25,50€
- Crémant Blanc Brut de Bourgogne 27€
- Crémant Rosé Brut de Bourgogne Caves de Bailly 29€
- Champagne Brut Canard Duchêne 49€
- Champagne Brut Réserve 41€

**les millésimes sont inscrits sous réserve
des disponibilités de nos vignerons
Les bouteilles 75cl les demi 37.5cl**

**Si vous souhaitez emporter le reste de votre Bouteille
des sacs sont gracieusement mis à votre disposition !**

Les Entrées à la Carte

**Le Tartare de Betterave au fromage de chèvre
mariné à l'huile d'olive 7€**

**Le Potage de Légume frais Maison
selon saison 7€**

**La salade de Fromages de Chèvre rôtis
sur leur salade verte échalotes et fines herbes 7€**

**Le Jambon Persillé Maison
dans sa gelée au vin blanc de Vézelay
servi avec sa crème aigre et ses cornichons 7€**

**Le Tartare de St Jacques
crème aux pois, ratatouille à l'huile d'olives 9€**

**Le Carpaccio de Boeuf Charolais
à la Bourguignonne 9€
(jus de viande, réduction de vin rouge, huile d'olive, câpres, parmesan)**

**Les Six Escargots de Bourgogne
en cassolette, persillade et croûtons 9€**

**La Salade Vézélienne
magrets de canard fumés maison, crépiaux chauds
de pommes de terre, salade verte, oeuf poché 9€**

**Le Salé sucré de Mangue en carpaccio
et grosses Crevettes marinées à la Thai 9€**

**La cocotte de Foie Gras de Canard Poêlé
sur sa salade tiède de lentilles du Puy et Toasts chauds**

Les Plats à la Carte

La Mousseline de Saumon maison au coulis d'Épaves
pommes vapeur et riz Basmati 11,50€

Le Jambon cuit maison Sauce Chablisienne
tomate, purée de pommes de terre maison 11,50€

Le Poulet rôti à la Broche
fleur de sel et graines de Moutarde
tomate, et pommes frites 11,50€

Notre fameux Travers de porc rôti au miel et aux épices
tomate, purée de pommes de terre maison ou pommes frites

L'Aile de Raie aux câpres
riz Basmati pommes vapeur et courgettes aux olives 15.50€

La Pièce de Boeuf du Boucher (onglet)
sauce à la moutarde ancienne
tomate, purée de pommes de terre maison ou pommes frites

Le Gigot d'Agneau Cuit à la Broche
Ail en chemise et Flageolets fondants 15.50€

Le Steak Tartare de Boeuf (viande hachée crue)
ses sauces et pommes frites 15.50€

Le Magret de Canard
au Poivre concassé et ses raisins au Marc de Bourgogne
tomate, purée de pommes de terre maison 15.50€

Le Filet de Boeuf sauce au Fromage d'Époisses
Garni de Pommes frites, légumes verts de saison
ou purée fraîche maison 20.50€

La Grande Rôtisserie
Assortiment de Pièce de Boeuf rôtie, Travers de Porc
rôti au miel et aux épices et Poulet rôti à la Broche
aux graines de moutarde servi avec ses deux sauces
et un assortiment de garnitures 20.50€

La Tatin de Légumes chaude
à la Tapenade d'olives, Verdure et brochette de légumes confits 11,50€

Côté Fromages

La pointe de fromage d'Époisses
salade aux amandes rôties 5€

Le fromage de Brie farci maison aux noix 4.50€
salade aux amandes rôties

Le fromage Blanc frais de campagne :
aux fines herbes et échalotes ou aux fruits rouges 4€

Côté Desserts

Les Glaces et Sorbets 3 boules 5.50€
cassis, fraise, framboise, mangue, citron vert,
caramel au sel de Guérande, vanille, chocolat, pistache,
cannelle, cerise griotte.
avec chantilly maison et 3 boules 6€
Les coupes arrosées 7€
avec ou sans chantilly maison
Sorbet Griotte avec liqueur de griotte
Sorbet Cassis avec liqueur de cassis
Sorbet Citron avec Vodka (colonel)

L'Île flottante, crème Anglaise et caramel 5€

Riz au lait et bananes au caramel 5€

La Charlotte aux framboises et son coulis de fruits rouges

La Pomme au four chaude et sa glace cannelle 5€

Les Pruneaux pochés au thé et leur glace à l'Armagnac 5€

Le Nougat Glacé et son coulis de framboises 6€

Panna cotta au Nutella façon Cappuccino 5€

La Crème brûlée Flambée aux essences d'agrumes 6€

Le tartare d'ananas et mangues
sur leur glace à la Vanille des îles 6€

Les Profiteroles
au chocolat chaud et amandes grillées

