

## ***Côté Fraîcheur***

### **La Salade « Pré aux Clercs »**

Mesclun, Parmesan, Tomate Semi-Confite, Pistou Andalou, Pignons de Pin, Vinaigrette Miel et Moutarde de la Maison Fallot

**12€**

### **La Salade « Pré aux Clercs », Palette de Cochon Ibérique**

Mesclun, Parmesan, Tomate Semi-Confite, Pistou Andalou, Pignons de Pin, Vinaigrette Miel et Moutarde de la Maison Fallot

**16€**

### **Le Classique Œuf en Meurette,**

Sauce au Pinot Noir et Garniture Bourguignonne

**16€**

### **Le Jambon Persillé à l'Huile de Paprika,**

Crème de Moutarde à l'Ancienne de la Maison Fallot

**14€**

**V** **Le Traditionnel Risotto au Vert,**  
Pesto de Tomate et Parmesan

Entrée **14€** Plat **18€**

### **Tataki de Truite, Vinaigre de Sésame**

Fraîcheur de Coriandre aux Epices Douces

**16€**

### **Escargots de Bourgogne à l'Ail Doux,**

Velours de Fenouil et Champignons

**18€**

## ***De Mer et d'Eau douce***

*\* Ces plats sont servis avec un accompagnement de votre choix*

\* **Mijoté de Gambas « Black Tiger »,**  
Rôties aux Epices, Velours de Corail

**28€**

\* **Mi-cuit de Saumon,** Beurre de Curry Noir

**22€**

\* **Nacre de Cabillaud Fumé,** Miso et Légumes Marinés

**24€**

# Une Envie de Bonne Viande

\* Ces plats sont servis avec un accompagnement et une sauce au choix

- Le Duc Burger au Comté**, Bœuf (France),  
Pain Artisanal, Pommes Allumettes et Mesclun 19€
- ① **Le Burger Végétarien**, Galette de Soja et Légumes, Tomates Confités,  
Chèvre Frais, Pain Artisanal, Pommes Allumettes et Mesclun 19€
- Tartare de Bœuf** (France)  $\simeq$ 200g « cru ou cuit »,  
Pommes Allumettes et Mesclun 19€
- \* **L'Épaule de Cochon Braisée** (France)  $\simeq$ 200g  
Jus à la Bière et au Miel de Bourgogne 22€
- \* **Le Cœur d'Entrecôte de Bœuf** (France)  $\simeq$  200g  
Sauce au Pinot Noir 25€
- \* **L'Andouillette Bobosse à la Fraise de Veau**,  
Sauce Moutarde à l'Ancienne de la Maison Fallot 19€
- \* **Le Filet de Veau Rôti**, Façon Rossini, Jus à la Truffe Noire 40€
- L'Emblématique Volaille de Bresse** à la Crème avec un Riz Sauvage  
(Morilles +10€) 29€

Riz Sauvage Tomate

Pommes Allumettes

Gratin de Crozets au Comté

Purée de Pomme de Terre aux Herbes

Légumes Verts et Medley d'Herbes Aromatiques

Sauces Froides : Tartare, Béarnaise

Sauces Chaudes : Pinot Noir, Morilles à la Crème (+10€),  
Jus à la Bière et au Miel de Bourgogne

## Les fromages

Faisselle Nature, Coulis de Fruits Rouges **ou** Ail et Fines Herbes 6€

L'Assiette de Fromages Affinés de la Maison Porcheret 11€

## Les desserts

Moelleux au chocolat « Caraïbe 66% »  
Sorbet Manjari 9€

Baba au rhum, Ananas Confit aux Epices,  
Crème Fouettée à la Vanille 9€

La Pêche Melba, Crème Glacée aux Amandes  
Coulis de Framboise 9€

Assiette de Glaces et Sorbets du Moment (3 boules) 9€

## L'Ardoise du Marché

(SAUF JOURS FERIES ET JOURS DE FETES)

<b>Le Midi</b> LUNDI AU VENDREDI	3 plats 23€	2 plats 19€	Plat du jour 15€	3 plats 26€ SAMEDI ET DIMANCHE
-------------------------------------	-------------	-------------	------------------	-----------------------------------

<b>Midi express</b> LUNDI AU VENDREDI	23€	Entrée-Plat <b>ou</b> Plat-Dessert 1 verre de Vin (12cl) <b>ou</b> ¼ eau minérale <b>ou</b> bière pression 25cl + Café
--	-----	--

<b>Le Soir</b>	DIMANCHE AU VENDREDI	3 plats 26€
----------------	----------------------	-------------

## Menu Clin D'Œil Bourguignon 29€

(DU LUNDI AU VENDREDI)

**Le Jambon Persillé,**

A l'Huile de Paprika, Crème à la Moutarde à l'Ancienne Fallot

**L'Epaule de Cochon Braisée,** jus à la Bière et au Miel de Bourgogne,  
Purée de Pomme de Terre aux Herbes

**Profiteroles** au Cassis Boudier et Crème de Pain d'Epices,  
Velours Chocolat

## Menu Image de Saison 35€

(DU SAMEDI AU DIMANCHE SAUF JOURS DE FÊTES)

**Le Classique Œuf en Meurette,**

Sauce au Pinot Noir et Garniture Bourguignonne

ou

**Vichyssoise,** Chorizo Ibérique

Mousse de Chèvre aux Herbes Fraîches

**Les Joes de Cochon Braisées,** à la Bière et au Miel de Bourgogne,  
Purée de Pomme de Terre aux Herbes

ou

**Mi-Cuit de Saumon** (Irlande) Beurre de Curry Noir,  
Riz Sauvage Tomate

Fromages ou Desserts à la Carte

# ***Nos Plats à Emporter***

## ***Côté Fraîcheur***

### **La Salade « Pré aux Clercs »**

Mesclun, Parmesan, tomate semi-confite, pistou andalou, pignons de pin, vinaigrette Miel et Moutarde de la Maison Fallot  
(avec palette de cochon Ibérique +4€)

6€

**Le jambon persillé** à l'huile de paprika,  
crème de moutarde à l'ancienne de la maison Fallot

8€

**Tataki de Truite**, Vinaigre de Sésame  
Fraîcheur de Coriandre aux Epices Douces

12€

## ***De Mer et d'Eau douce***

*\* Ces plats sont servis avec un accompagnement de votre choix*

\* **Mijoté de Gambas « Black Tiger »**, Rôties aux Epices, Velours de Corail

16€

\* **Mi-cuit de saumon**, Beurre de Curry  
Noir

14€

## ***Une Envie de Bonne Viande***

*\* Ces plats sont servis avec un accompagnement de votre choix*

**Tartare de Bœuf Charolais** (France)  $\simeq$ 200g

10€

\* **L'Épaule de Cochon Braisée** (France)  $\simeq$ 200g  
Jus à la Bière et au Miel de Bourgogne

12€

**L'Emblématique Volaille de Bresse** à la Crème  
Morilles (+6€)

16€

## *Accompagnement au choix*

Riz sauvage tomate

Légumes verts et Medley d'herbes aromatiques

Purée de pomme de terre aux herbes

## *L'Ardoise du Marché*

Basée sur le menu du jour du restaurant selon l'inspiration du chef

Nous consulter 24h à l'avance pour les détails des menus

3 plats **23€** / 2 plats **19€**

## *Fromage*

L'assiette de fromages affinés de la Maison Porcheret

8€

## *Dessert*

Baba au rhum, ananas confit aux épices, crème fouettée à la vanille

6€