

## *Côté Fraîcheur*

**Les Classiques Œufs en Meurette,** 14€  
Sauce au Pinot Noir et Garniture Bourguignonne

**Le Traditionnel Risotto**  12€ 18€  
aux Champignons et Noix Entrée Plat

**La Truite Fumée par nos soins,** 14€  
Crème Citron et Blinis

**La Ballotine de Foie Gras au Bœuf Charolais Séché,** 18€  
Chutney de Mûre et Brioche

## *De Mer et d'Eau douce*

**Les Saint-Jacques Rôties** au Beurre de Truffe, 26€  
Lentilles crémeuses et Graines de Kasha

**Le Soufflé de Brochet,** Sauce Américaine, 19€  
Riz Sauvage et Champignons des Bois

## *Une Envie de Bonne Viande*

**Le Duc Burger au Comté**, Bœuf (France),  
Pain Artisanal, Pommes Allumettes et Mesclun 19€

**Le Burger Végétarien**, Galette de Soja et Légumes, Tomates Confites,  
Chèvre Frais, Pain Artisanal, Pommes Allumettes et Mesclun 19€ 

**Paleron de Bœuf**, (France)  $\simeq$ 200g, Jus au Pinot Noir  
Garniture Bourguignonne, Medley de Légumes Racines 19€

**Le Cœur d'Entrecôte de Bœuf** (France)  $\simeq$  200g  
Sauce au Pinot Noir, Pommes Allumettes 24€

**L'Andouillette Bobosse à la Fraise de Veau**  
Sauce Moutarde à l'Ancienne de la Maison Fallot 19€  
Pommes Allumettes

**L'Emblématique Volaille de Bresse à la Crème**  
avec un Riz Sauvage (Morilles +10€) 26€

## *Les fromages*

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

**La Sélection de Fromages Affinés** de la Maison Porcheret 11€

## *Les desserts*

**Moelleux au chocolat « Manjari »**  
Crème Glacée à la Fève de Tonka 9€

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

**La Poire Pochée Amandine**, Crème Glacée aux Amandes 9€

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

## *L'Ardoise du Marché Mercredi 28 Octobre*

(SAUF JOURS FERIES ET JOURS DE FETES)

**Le Midi**  
LUNDI AU VENDREDI

3 plats 23€

2 plats  
19€

Plat du jour  
15€

3 plats 26€  
SAMEDI ET DIMANCHE

**Midi express**  
LUNDI AU VENDREDI

23€

Entrée-Plat **ou** Plat-Dessert  
1 verre de Vin (12cl) **ou** ¼ eau minérale  
**ou** bière pression 25cl + Café

# Menu Clin D'Œil Bourguignon

29€

Les Œufs Pochés à l'Epoisses Berthaud

Paleron de Bœuf, (France) Jus au Pinot Noir et Garniture Bourguignonne  
Purée de Pomme de Terre aux Herbes

Flamusse aux Pommes,  
Sorbet Pomme Verte et Marc de Bourgogne

Lundi au Jeudi

de 12h à 14h

Fermé au Dîner

Vendredi, Samedi et Dimanche

de 12h à 21h (Non-Stop)

Dernière prise de commande à 19h45