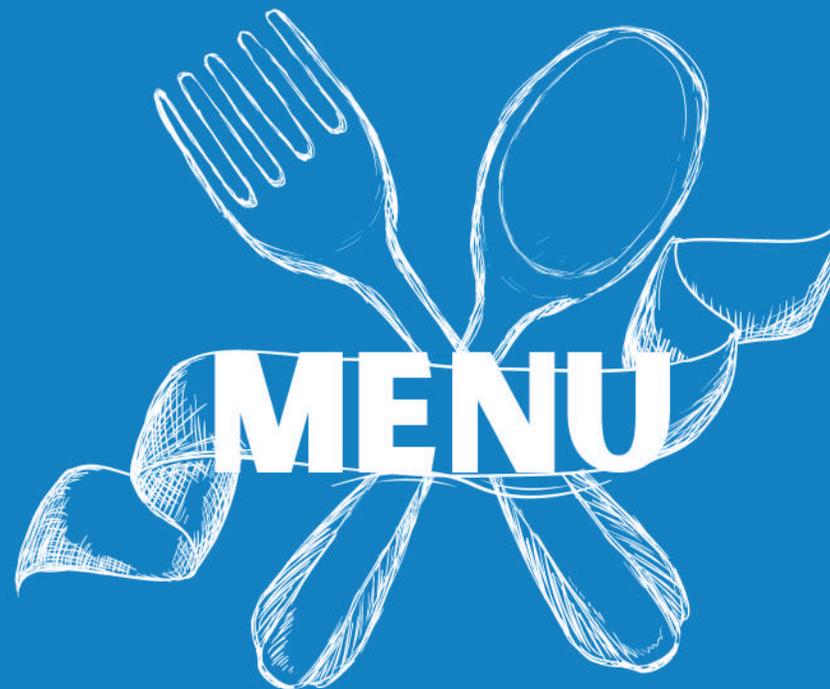


Toute l'actualité
et les agrées
de la marque sont ici



LE BISTROT

100% CÔTE-D'OR



La marque Savoir-faire 100% Côte-d'Or, gage de proximité et de qualité des produits et savoir-faire de notre territoire, a été lancée en 2019 par le Département de la Côte-d'Or.



**CONSOMMER LOCAL
C'EST POSSIBLE EN CÔTE-D'OR !**



LE DÉPARTEMENT

LE MENU 100% CÔTE-D'OR DU CHEF 25 €

Oeufs pochés à la crème d'époisses
sur leurs toasts dorés

OU



Jambon persillé et salade colorée
avec mousseline à la graine de moutarde

Burger 100% Côte-d'Or

*Bœuf, oignons confits au cassis,
fromage Côte d'Or et sauce moutarde*



OU

Pavé de truite sur sa mousseline de butternut

réduction de Crémant de Bourgogne

Crème brûlée à l'Anis de Flavigny

OU

Bavarois cassis
sur son biscuit pain d'épices



Café ou infusion

Le Petit Bourguignon



Tarifs Toutes Taxes Comprises

BON APPÉTIT !





BOISSONS ET VINS

Pur jus de pomme - Daniel Cachot	20cl	2,50€
Nectar de cassis - L'épicerie fermière	20cl	2,50€
Bière LA 21 - Brasserie de France	33cl	5€
Café - Le Petit Bourgignon		2€
Thé - Le Petit Bourgignon		3€

	Verre	Bouteille
Bourgogne Côte d'Or chardonnay 2022 Domaine Cluny	5€	30€
Bourgogne Côte d'Or rouge "Les grandes Terres" 2022 Domaine Bonnardot Père et Fils	5€	30€
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune blanc 2023 Domaine Battault Jean-Marc et Anthonin	6€	35€
Santenay 1er cru Beauregard rouge 2022 Domaine Battault Jean-Marc et Anthonin	7€	42€

Les boissons sont vendues uniquement en accompagnement des plats.

Tarifs Toutes Taxes Comprises

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**



Benoît BRULEY



Crédits photo : Benoît Bruley



LES PRODUCTEURS DU MENU

Charcuterie : Benoît BRULEY

Un groin de paradis

Salade : Ferme La Noue des Bleus

Légumes : Ferme Jacotot

Escargots : L'escargot B

Truite : Truites de L'Aube

Poulet : Poul'et Compagnie

Viande de Bœuf : Boucherie Carnésien

Moutarde : Moutarderie Fallot

Fromages : Fromagerie Delin

Les Biquettes d'Aur

Lait : Fromagerie Delin

Anis : Anis de Flavigny

Cassis : Ferme Fruirouge

Pain d'épices : Rucher du Fourneau

Pain : Maison Frémont

PLANCHES



Planche de charcuterie sèche et cuite (300gr)
Pour 2 personnes 14 €

Planche de fromages de Côte d'Or (120gr)
Pour 1 personne 9,50 €

Planche mixte charcuteries et fromages (120gr)
Pour 1 personne 9,50 €

ESCARGOTS 11€



Une douzaine d'Escargots de Bourgogne traditionnels

ENTRÉES



Les œufs pochés sur leur croûtons dorés 9,50€
Sauce meurette traditionnelle

Jambon persillé maison 9,50€
Avec salade colorée et pickles de légumes

Fricassée d'escargots de Bourgogne et champignons 11€
Sauce Aurore

Tarifs Toutes Taxes Comprises

VIANDES



Emincé de filet de poulet fermier 18,50€
À la crème d'époisses

Paleron de bœuf confit au pinot noir 16,50€
et écrasé de pomme de terre façon parmentier
Sauce vigneronne

En accompagnement : pommes de terre rissolées et légumes de saison

Burger 100% Côte-d'Or 12,50€
Bœuf, oignons confits au cassis, fromage Côte d'Or
et sauce moutarde

En accompagnement : pommes de terre rissolées et salade verte

POISSON 17 €



Pavé de truite sur sa mousseline de butternut
Réduction de Crémant de Bourgogne

DESSERTS



Crème brûlée à l'Anis de Flavigny 8,50€
Anis de Flavigny

Bavarois cassis
sur son biscuit pain d'épices 8,50€

Tarifs Toutes Taxes Comprises