LES ENTREES

POUR COMMENCER...

Les Classiques**

Œuf Mimosa 12€

Soupe à l'Oignon traditionnelle ou Velouté de butternut et châtaignes 14€

Poireaux vinaigrette mimosa 17€**

Escargots de Bourgogne, Beurre maître d'hôtel 6 ou 12 pces 17€**/29€

Les Saveurs du chef

Salade d'endives aux noix et roquefort 16€**

Poêlée de cèpes & champignons aux herbes fraîches 25€

Croque monsieur du Bistro 22€** ou Truffé servi avec des frites fraîches 28€

Les Traditionnels (seul ou à partager)

Burrata des Pouilles & tomates basilic 22€**36€

Terrine de Foie gras maison, confiture d'oignons 23€/39€

Terrine de campagne 16€**/30€

LE CORNER LIBANAIS

Choux fleur, crème de sésame, Pain Libanais 12 €**

Houmous ou Caviar d'aubergine 12€**

Houmous Soujouk (saucisse de boeuf Libanaise épicée) 17€

Shanklish (Fromage Libanais), tomates, oignons, herbes fraîches, huile d'olive 15€**

Salade du moine, aubergines grillées, tomates, oignons,poivrons, grenade 15€

Kebbé au Boeuf & mini-houmos (4 pièces) 18€

LES MEZZES DU PATRON 34€

8 pièces : Kebbé, Sanboussek, Fatayer, Rakakat, Lahmé bi Ajin,
avec mini-houmos ou mi-caviare d'aubergine

FINGER FOOD & PLANCHES

Nems Poulet, Crevettes Panko 4/8 pièces de la Maison Nordique :18€**/32€

Mozzarella sticks 10 pièces 16€**

Planche de Charcuteries sélectionnées "Boucherie Nivernaise" 23€/35€

Planche de Fromages affinés "Maison Anthes" 16€/23€/35€

(St Nectaire, Comté 14 mois, bleu d'Auvergne, Camembert de Normandie)

PATES 25€ **

Penne au saumon frais à la crème d'aneth ou au jambon blanc, supp Truffe 5€

SALADES (servies en plat) 25€**

Salade de chèvre chaud, lardons, tomates, salade verte à l'huile d'olive et sumac

Salade César à la volaille ou Halloumi

Burger Vegan, Frites maison et sucrine 26€**

Les Traditionnels autour du Bœuf, Frites maison (sauce poivre ou béarnaise)

Tartare de bœuf parisien et son œuf bio 26€**

Burger charolais au Comté 26€**

Carpaccio de Boeuf , Parmesan, Câpres 26€**

Filet de Bœuf 39€, Entrecôte (250g) 37€

Les Classiques :

Onglet de veau, Frites maison 28€**

Magret de canard miel et gingembre, purée maison 28€**

Véritable bœuf bourguignon 28€

Rognon de veau aux légumes 27€

Milanaise de l'Arc, linguini sauce tomate 32€

Les Poissons

Pavé de saumon et sa ratatouille 28€**

Saint-Jacques snackéés, fondue de poireaux et endives 35€

Gambas rôties, gingembre et citronnelle riz Pilaf 39€

A PARTAGER (2 accompagnements au choix) 95€

Côte de bœuf Simmental et son os à moelle (au Choix avec votre plat / Garniture supplémentaire : 6€ (Frites fraîches, purée, légumes de saison, sucrine)

Au déjeuner :

Plat du jour : 23 € avec café 25€

Formule du jour : Plat et Dessert du jour, café : 35 €

Menu midi & soir : 49 €

Choix parmi les propositions **

Entrée + plat ou plat + dessert et 1 verre de vin du mois (12cl)

Menu à la carte midi & soir : 70 €

Au choix : Entrée + plat + dessert + 1 verre de vin du mois (12cl)

Végétarien Origine des viandes : UE et France

ET POUR TERMINER...

Assiette de Fromage 16€

Crème brulée à la vanille bourbon 12€**

Mousse au chocolat maison 12€**

Tiramisu maison 12€**

Millefeuille traditionnel Vanille 15€

Baba ivre de rhum et crème fouettée d'Isigny sur mer 16€

Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salé 16€

Grosse Profiterole, glace vanille sauce chocolat 14€

Tarte du jour 12€

Café gourmand du Bistro : fraises et framboises

Madeleine à la fleur d'oranger et son petit pot de mon enfance 15€

Coupe de fruits rouges 16€

Glaces et Sorbets (3 boules au choix) 12€**

Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Coco, Menthe

Sorbets : Citron, Mangue, Fraise, Griotte, Fruits de la passion

VINS AU VERRE 14 € (20cl) / 10€ (15cl)

Vins blancs : Petit Chablis "La Chablisienne" ou Pouilly fumé "Ladoucette"

Vin rosé : Ultimate Provence

Vins rouges: Crozes Hermitage mule noire et Côtes-du-Rhône Parallèle 45 bio

Vins rouges d'exeption servis en magnum
Sélection de la Maison 20 € (20cl)
Chasse Spleen, Maucaillou, Baron de Brane, Blason d'Issan,
Moulin du château de la Lagune...



Vin du mois (rouge, rosé, blanc): 40€ la Bouteille

Vin du mois au verre : 10€ (12cl)

Haut Médoc

Chardonnay Bourgogne

Provenance rosé

COUPE DE CHAMPAGNE (18cl) 18€