

LES ENTRÉES

FOIE GRAS ET TOASTS, <i>chutney du moment</i> <i>foie gras and toasts, chutney</i>	22 €
JAMBON PERSILLÉ, <i>condiments oignons et cornichons</i> <i>HOME MADE Ham terrine, condiments of pickled onions and pickles</i>	13 €
6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE <i>6 LARGE BURGUNDY SNAILS</i>	12 €
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES <i>façon cappuccino, magret de canard fumé</i> <i>CHESTNUT soup in cappuccino way, smoked duck breast</i>	13 €
SAUMON MARINÉ <i>autour de la betterave</i> <i>MARINATED SALMON, around the beet</i>	15 €
SOUPE À L'OIGNON <i>gratinée à l'Emmental</i> <i>ONION SOUP with Emmental cheese</i>	11 €
OEUF BIO EN MEURETTE, <i>petits croûtons, lardons et champignons</i> <i>ORGANIC EGGS IN MEURETTE (red wine sauce), small croutons, bacon and mushrooms</i>	13 €
TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS DU MOMENT, <i>parmesan</i> <i>FRESH MUSHROOM PIE, parmesan</i>	14 €
POUR LES PETITS! <i>Des frites, du blanc de poulet et du ketchup</i> <i>For kids! Chicken, French fries and ketchup</i>	12 €

LES PLATS

LES VIANDES

BOEUF BOURGUIGNON « spécialité », <i>pommes de terre grenailles, lardons et champignons</i> <i>Boeuf bourguignon (beef stew), our speciality, diced bacon, potatoes</i>	24 €
CHÂTEAU FILET, <i>sauce lie-de-vin, pommes dauphines à la tuffe</i> <i>CHÂTEAU FILET wine sauce with truffled pommes dauphines</i>	32 €
BURGER DU BOURGUIGNON DU MARAIS (<i>boeuf de l'Aubrac, cheddar affiné, bacon</i>), <i>frites maison</i> <i>the burger of the bourguignon du marais, Aubrac beef, cheddar, bacon, fries</i>	22 €
SOURIS D'AGNEAU CONFITE, <i>sauce aux épices, purée de légumes anciens</i> <i>CONFIT LAMB SOURIS, spicy sauce, puree of ancient vegetable</i>	26 €
SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE, <i>sauce au vin jaune et morilles, déclinaison de carottes</i> <i>FARM-FRESH GUINNEA FOWL, yellow wine sauce with morel mushrooms and carrots</i>	27 €
TARTARE DE BOEUF DE L'AUBRAC, <i>frites maison</i> <i>Traditional beef tartar, homemade fries</i>	20 €

LES POISSONS

DOS DE CABILLAUD <i>vapeur, sauce safranée, petits légumes</i> <i>Steamed cod with saffron sauce and seasonal vegetable</i>	27 €
OSSO BUCCO DE LOTTE, <i>riz basmati</i> <i>MONKFISH OSSO BUCCO with Basmati rice</i>	28 €
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, <i>bisque d'étrilles et embeurrée de chou</i> <i>TOASTED SEA SCALLOPS, velvet crabs bisque with cabbage</i>	29 €
Garniture supplémentaire	5 €

LA SALADE DU BOURGUIGNON : <i>oeuf poché, jambon persilé, haricots verts, salade</i> <i>BOURGUIGNON SALAD : poched egg, ham terrine, green beans, salad</i>	17 €
L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE : <i>pommes dauphines à la tuffe, légumes de saison, riz basmat</i> <i>L'ASSIETTE VEGETARIENNE : truffle pommes dauphines, seasonal vegetable, Basmati rice</i>	20 €

FROMAGE & DESSERTS

SAINT MARCELLIN, <i>toasts, salade</i> <i>SAINT MARCELLIN (Burgundy cheese), toasts, salad</i>	10 €
CAFÉ GOURMAND, <i>accompagné de trois douceurs</i> <i>Gourmet coffee with 3 pastries</i>	12 €
PROFITEROLES <i>glace à la vanille « Maison Berthillon », chocolat chaud, amandes effilées</i> <i>Profiteroles, vanilla ice cream «Maison Berthillon», hot chocolate sauce</i>	12 €
CRÈME BRULÉE à la vanille Bourbon <i>BOURBON VANILLA CRÈME BRULÉE</i>	11 €
TARTE TATIN AUX POIRES <i>chantilly maison, amandes effilées</i> <i>TARTE TATIN WITH PEARS, homemade whipped cream, flaked almonds</i>	11 €
CAKE À L'ORANGE, <i>caramel à la fleur d'oranger</i> <i>ORANGE CAKE, orange blossom caramel</i>	12 €
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR, <i>chantilly au chocolat blanc</i> <i>CHOCOLATE mousse, white chocolate whipped cream</i>	11 €
GLACES ET SORBETS - <i>deux parfums -</i> <i>Vanille, chocolat noir, moka, caramel beurre salé - mangue, poire, citron</i> <i>Ice cream and sorbets two flavours : Vanilla, dark chocolate, moka, caramel salted butter, mango, pear, lemon</i>	10 €
EVIAN ET BADOIT 75 cl	7 €