

## LES ENTRÉES

FOIE GRAS ET TOASTS, <i>chutney du moment</i> <i>foie gras and toasts, chutney</i>	23 €
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 €
ASPERGES VERTES ET ŒUF MIMOSA, <i>mayonnaise à l'ail des ours</i> <i>GREEN ASPARAGUS WITH MIMOSA EGG, wild garlic mayonnaise</i>	15 €
SAUMON FUMÉ ET FROMAGE DE CHÈVRE/RICOTTA, <i>aubergine rôtie</i> <i>SMOKED SALMON AND GOAT/RICOTTA CHEESE, roasted eggplant</i>	15 €
SOUPE À L'OIGNON <i>gratinée à l'Emmental</i> <i>ONION SOUP with Emmental cheese</i>	12 €
OEUFS 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 FILO AUX FILETS DE SARDINES, <i>concassé de tomates</i> <i>SARDINE FILLET ON FILO DOUGH PIE, crushed tomatoes</i>	15 €
POUR LES PETITS! <i>Des frites, des nuggets de poulet et du ketchup</i> <i>For kids! Chicken nuggets, French fries and ketchup</i>	12 €

## LES PLATS

### LES VIANDES

BŒUF BOURGUIGNON « spécialité », <i>pommes de terre grenailles, lardons et champignons</i> <i>BOEUF BOURGUIGNON (BEEF STEW), OUR SPECIALITY, diced bacon, potatoes</i>	25 €
CH TEAU FILET, <i>sauce au poivre vert, galette de pomme de terre et oignons confits</i> <i>CH TEAU FILET, green pepper sauce, potato pancake and onions</i>	34 €
BURGER DU BOURGUIGNON DU MARAIS, <i>bœuf de l'Aubrac, cheddar affiné, bacon, frites maison</i> <i>THE BURGER OF THE BOURGUIGNON DU MARAIS, Aubrac beef, cheddar, bacon, fries</i>	23 €
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 €
FILET DE CANETTE Des Dombes, <i>sauce à l'orange, légumes printaniers</i> <i>FILLET OF DUCK from Des Dombes, orange sauce, spring vegetables</i>	27 €
TARTARE DE BŒUF DE L'AUBRAC, <i>frites maison</i> <i>Traditional beef tartar, homemade fries</i>	20 €

### LES POISSONS

BROCHETTE DE THON ROUGE ET GAMBAS, <i>sauce chimichurri, courgette farcie à la ratatouille</i> <i>SKEWER OF BLUEFIN TUNA AND PRAWNS, chimichurri sauce, zucchini stuffed with ratatouille</i>	29 €
PAVÉ DE BAR, <i>crème d'oursins, risotto au parmesan</i> <i>SEA BASS, sea urchin cream, parmesan risotto</i>	33 €
FILET DE HADDOCK, <i>beurre blanc au champagne, écrasé de pommes de terre au citron confit</i> <i>HADDOCK FILLET, white butter with champagne, mashed potatoes with lemon</i>	30 €
Garniture supplémentaire <i>Extra garnish</i>	5 €
POKÉ BOWL au thon rouge mariné, <i>sauce soja, avocat, edamame, chou rouge, concombre, riz</i> <i>POKE BOWL with marinated red tuna, soy sauce, avocado, edamame, red cabbage, cucumber, rice</i>	22 €
LA SALADE DU BOURGUIGNON : <i>œuf poché, jambon persillé, haricots verts, salade</i> <i>BOURGUIGNON SALAD : poched egg, ham terrine, green beans, salad</i>	18 €
L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE : <i>risotto, légumes printaniers, ratatouille, galette de pommes de terre</i> <i>VEGETARIAN DISH : risotto, spring vegetables, ratatouille, potato pancake</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>	13 €
CRÈME BRULÉE à la vanille Bourbon <i>BOURBON VANILLA CRÈME BRULÉE</i>	12 €
TARTE À LA RHUBARBE MERINGUÉE <i>RHUBARB MERINGUE PIE</i>	12 €
FRAISIER À LA CRÈME VANILLÉE <i>STRAWBERRY CAKE WITH VANILLA CREAM</i>	14 €
SABLÉ BRETON au pralin et noix caramélisées <i>BRETON SHORTBREAD with praline and caramelized walnuts</i>	12 €
GLACES ET SORBETS - <i>deux parfums -</i> <i>Vanille, chocolat noir, coco, caramel beurre salé - mangue, fraise, citron</i> <i>Ice cream and sorbets two flavours : Vanilla, dark chocolate, coco, caramel salted butter - mango, strawberry, lemon</i>	10 €
EVIAN ET BADOIT 75 cl	7 €