




**EN LIVRAISON  
OU À EMPORTER**

Notre offre à emporter est à commander  
**par téléphone au 03 80 500 926**  
**du mardi au samedi inclus de 9 heures à 20 heures.**  
Vous pouvez aussi passer nous voir sans réservation !

**Nouveau : notre service de livraison**   
Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer notre service  
de livraison éthique et vertueux avec A2Roo, entreprise locale  
et coopérative de livraison en vélo cargo fabriqué à Longvic.  
> **prenez commande directement via notre site**

## **LA CARTE**

APÉRITIF - ENTRÉES - PLATS - DESSERTS - OFFRES "PLATEAUX"

---

## **APÉRITIF DÎNATOIRE**

---

## **CARTE DES BOISSONS**

N'hésitez pas à nous consulter pour vos demandes spécifiques.  
Au plaisir de vous accueillir à nouveau prochainement,  
en attendant, prenez soin de vous !

**David Zuddas**

# LA CARTE

## POUR L'APÉRITIF

- 6 madeleines salées aux épices	<b>2,50 €</b>
- Foie gras de canard 100g	<b>10 €</b>
- Persillé de Bourgogne 100g	<b>3 €</b>

---

## LES ENTRÉES

- Persillé de Bourgogne, petite salade et condiment	<b>9 €</b>
- Les légumes bio du moment, les pousses du Potager des Ducs	<b>12 €</b>
- Foie gras de canard, marmelade de pommes au vin rouge	<b>16 €</b>
- Salade de homard et tourteau, quelques légumes cuits et crus	<b>17 €</b>

---

## LES PLATS

- Grosse truite du Jura, écrasé de pommes de terre aux herbes et pâte de citron	<b>15 €</b>
- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre aux herbes et pâte de citron	<b>19 €</b>
- L'agneau de Clavisy au vin jaune et curry, raisins et amandes torréfiées	<b>16 €</b>
- Gigotin de volaille fermière, sauce crémée à l'aligoté, champignons et riz basmati	<b>16 €</b>
- Noix de joue de bœuf à la Bourguignonne, écrasé de pommes de terre	<b>15 €</b>

---

## LES DESSERTS

- Crème brûlée, financier aux amandes	<b>6 €</b>
- Tarte au citron inversée	<b>6 €</b>
- Panna cotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de fruits	<b>6 €</b>
- Biscuit moelleux au chocolat, crème battue aux cassis éclatés	<b>6 €</b>
- 6 carrés de guimauve à la fleur d'oranger	<b>1,50 €</b>

---

# LES OFFRES PLATEAUX

## OFFRE PLATEAU DU JOUR

Chaque jour, notre suggestion : 1 plat + 1 dessert

**Notre offre plateau du jour est proposée le midi uniquement au prix de 17 € par personne.**

## OFFRE PLATEAU REPAS

- Gravelax de truite du Jura, salade de légumes cuits et crus, curcuma et peau de citron
- Gigotin de volaille, sauce crémée à l' aligoté et champignons de Corcelotte, pulpe de courges
- Riz au lait à l'anis de Flavigny, coulis de mangue et madeleine

1 boule de pain, 1 madeleine salée au curry de Kerala, 1 carré de guimauve

**Notre offre plateau repas est proposée au prix de 20 € par personne.**

Chaque jour, des suggestions au gré du marché.  
Nos contenants sont recyclables.

## OFFRE PLATEAU DZ'ENVIES

Cette offre DZ'ENVIES, touche gourmande, est renouvelée régulièrement

- Carpaccio de Saint-Jacques, chou-fleur, ail noir, citron vert et huile vanillée
- Longe de veau, compression de légumes, shitake, pâte d'orange et jus réduit
- Tarte au chocolat, poire, safran

**Cette offre "DZ'ENVIES" est proposée au prix de 28 € par personne.**

## OFFRE PLATEAU FROID N°1

- Paris de Corcelotte et chou-fleur à la Grecque, l'œuf BIO de chez Thibault
- Cabillaud snacké en tranches, lentilles BIO du Chatillonnais en salade, petits dés de poissons fumés
- Pannacotta au pain d'épices de chez Mulot, marmelade de poires

1 boule de pain, 1 madeleine salée au curry de Kerala, 1 carré de guimauve

**Notre offre plateau repas est proposée au prix de 20 € par personne.**

## OFFRE PLATEAU FROID N°2

- Pâté croûte Maison, mesclun
- Dos de truite du Jura, légumes BIO et vinaigrette aux aromates
- Tarte citron inversée

1 boule de pain, 1 madeleine salée au curry de Kerala, 1 carré de guimauve

**Notre offre plateau repas est proposée au prix de 20 € par personne.**

# APÉRITIF DÎNATOIRE

**À commander 48h à l'avance.**

Apéritif dînatoire proposé pour un minimum de 6 convives

- 
- A** Madeleine salée au curry de Kerala
  - B** Gougères (2 pièces)
  - C** Bloc de foie gras de canard (30g)
  - D** Persillé de Bourgogne (50g)
  - E** Croq de homard
  - F** Salade de légumes bio d'ici, truite du Jura mi-cuite
  - G** Crevette snackée, carotte, orange et curcuma
  - H** Velouté de courges, st jacques snackée (chaud)
  - I** Risotto aux champignons de Corcelotte (chaud)
  - J** Brochette de volaille marinée aux épices et miel de l'Auxois
  - K** Clafoutis au fruit du moment
  - L** Mini moelleux au chocolat
  - M** Petit pot de crème vanillée
  - N** Guimauve à la fleur d'oranger
- 2 boules de pain

---

**Au prix de 30 € par personne**

---

## NOS RECOMMANDATIONS POUR LA MISE EN ŒUVRE

**Chaque plat est codé avec une lettre qui correspond aussi aux contenants le cas échéant, four ventilé à 180°C**

- A et B** Réchauffez au four 3mn
- C et D** Posez simplement sur une assiette avec un couteau
- E** Posez sur assiette et servez (à prendre avec les doigts)
- F** Divisez la salade de légumes dans chaque contenant, posez dessus la truite et servez
- G** Mélangez la salade de carotte, divisez dans chaque contenant, posez dessus une crevette et servez
- H** Velouté, percez l'opercule, chauffez au micro-ondes
- H** St jacques, enlevez l'opercule, tiédir 3 mn au four
- H** Partagez le velouté dans les petits bols, posez au centre la St jacques et servez
- I** Percez l'opercule et chauffez 3 mn au micro-ondes, remuez et chauffez encore si besoin, divisez en bol et servez
- J** Enlevez l'opercule, chauffez 5mn au four, posez sur assiette et servez
- K L M N** vous pouvez réchauffer les clafoutis 3mn si vous voulez. Servez les desserts.

*Nos suggestions peuvent être revues au gré de vos envies...*

*Nos bouchées sont conditionnées en barquette recyclable et thermo-scellée. Nous pouvons, si vous le souhaitez, vous fournir les contenants adaptés et recyclables pour chaque bouchée (3 € par pers).*

# CARTE DES BOISSONS

## LES BOISSONS

---

- Eau plate Velleminfroy 50 cl	<b>2,50 €</b>
- Eau gazeuse Velleminfroy 50 cl	<b>2,50 €</b>
- Coca 33 cl	<b>3 €</b>
- Coca zero 33 cl	<b>3 €</b>
- Bière blonde La Mandubienne 33 cl	<b>4 €</b>
- Bière blanche Vézelay 25 cl bio	<b>4 €</b>
- Bière ambrée Vézelay 25 cl bio	<b>4 €</b>
- Bière brune Vézelay 25 cl bio	<b>4 €</b>

## LES EFFERVESCENTS 75 CL

---

- Les Terroirs Crémant de Bourgogne AOC Louis Picamelot	<b>20 €</b>
- BBF crémant du Jura AOC blanc de blanc élevé en fût S et B Tissot Bio	<b>30 €</b>
- Zéro brut nature AOC Champagne Tarlant	<b>50 €</b>

## LES VINS BLANCS 75 CL

---

- Aligoté de Bouzeron AOC Julien Cruchandeau	<b>18 €</b>
- La Chatelaine AOC Bourgogne Vézelay Domaine de la Cadette Bio	<b>25 €</b>
- Bourgogne Chardonnay AOC Domaine Trapet Bio	<b>25 €</b>
- Pernand Vergelesses AOC Domaine Dubreuil-Fontaine	<b>38 €</b>
- Saint Romain AOC Alain Gras	<b>38 €</b>

## LES VINS ROUGES 75 CL

---

- Mâcon La Roche Vineuse AOC Domaine Normand	<b>15 €</b>
- Pivoine Côteaux Bourguignons Domaine Chevrot	<b>20 €</b>
- Bourgogne Taupe Maison Dieu AOC Chantal Lescure Bio	<b>30 €</b>
- Côtes de Nuits Village AOC Le Meix Fringuet Domaine Trapet Bio	<b>40 €</b>
- Santenay AOC Domaine des Rouges Queues Bio	<b>50 €</b>