
LA CARTE



BistrO RestO sur le marché, Dijon

LE MIDI

For lunch

BURGUNDY EXPRESS

18 €

Volaille pochée, sauce crémée à l'aligoté, champignons et riz basmati
ou Plat du jour

ou Une grosse salade composée selon nos Envies

Sorbet cassis et crème de fruit

ou Panna cotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de poires

*Poached chicken leg, creamy white wine sauce,
basmati rice and wild mushrooms*

or Special of the day

or a big salad of the day

Blackcurrant sorbet and liquor

or Gingerbread pannacotta and pears marmalade

I LOVE DIJON

25 €

Persillé de Bourgogne, petite salade et condiments

Noix de joue de bœuf à la Bourguignonne, écrasé de pommes de terre

Panna cotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de poires

Parsleyed ham, salad and condiments

Braised Burgundy beef cheeks, mashed potatoes

Gingerbread pannacotta and pears marmalade

FORMULE DU JOUR

Entrée du jour + Plat du jour

Starter + Main course

ou

Plat du jour + Dessert du jour

Main course+ Dessert

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour

Starter + Main + dessert

21 €

25 €

Ces 3 formules sont uniquement servies au déjeuner

These 3 formulas are only served at lunch

LES ENTRÉES

- Persillé de Bourgogne, petite salade et condiments 14 €
Parsleyed ham, salad and condiments
- Pâté en croûte du jour 16 €
Pâté en croute, salad and condiments
- Les œufs en meurette 14 €
Poached eggs in a red wine sauce, mushrooms and lardons
- Douze escargots de Bourgogne en caquelon 16 €
A dozen Burgundy snails with garlic butter
- Les légumes bio du moment en salade aux aromates, quelques pousses 15 €
Seasonal salad of organic vegetables with sprouts and spices
- Foie gras de canard juste salé, poivré, marmelade de pommes au vin rouge, sirop de Ratafia 22 €
Simply salted and peppered duck foie gras, red wine apple, Ratafia syrup
- Salade de homard, quelques légumes cuits et crus, Savagnin et curry 24 €
Lobster and tourteau crab salad, some cooked and raw seasonal veggies, Savagnin white wine and curry dressing

...

LES PLATS

Truite de région snackée, mêlée de légumes, vinaigrette tiède aux herbes <i>Régional trout just grilled, mixed vegetables, herbal vinaigrette</i>	22 €
Risotto selon... <i>Risotto Ask your waiter for today's recipe</i>	19 €
Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre aux herbes et pâte de citron <i>Cod fish fillet, mashed potatoes with herbs and citrus paste</i>	26 €
Noix de Saint-Jacques justes saisies, Courges, tonka et jus de poulet <i>selon l'arrivage</i> <i>Scallops just seized, pumpkins, tonka and chicken juice,</i> depends on arrival	26 €
Gigotin de volaille fermière, sauce crémée à l'aligoté, champignons et riz basmati <i>Farmer poultry gigotin, creamy white wine sauce,</i> <i>basmati rice and wild mushrooms</i>	21 €
Noix de joue de boeuf à la Bourguignonne, écrasé de pommes de terre <i>Braised Burgundy beef cheeks, mashed potatoes</i>	20 €
Tartare de bœuf (f), frites fraîches et mesclun <i>Beef Tartare, fresh French fries and salad</i>	19€
Carré de porc fermier cuit épais, cocotte de légumes <i>Farmer rack of pork , casserole of vegetables</i>	24 €
Faux-filet de bœuf (F) , compote d'échalotes et gratin de pomme de terre <i>Filet mignon of beef, stewed shallots and potato gratin</i>	26 €
L'andouillette AAAAA de chez Thierry (juste la meilleure...) <i>Artisanal sausage made of pigs stomach and spices</i>	23 €
Navarin d'agneau de Région au vin jaune et curry de Kerala, riz basmati <i>Stewed lamb, curry and white wine sauce, basmati rice</i>	22 €

**Nos viandes de Région nous sont fournies par la Maison Chenu
aux Halles de Dijon.**

LES FROMAGES

Faisselle de fromage blanc <i>Creamy white cheese served in faisselle</i>	4 €
L'assiette de fromages <i>This week's selection of cheeses</i>	10€

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	9 €
Assortiment de glaces et sorbets <i>Assortment of ice creams and sorbets</i>	8 €
Riz au lait à l'anis de Flavigny, coulis de mangue <i>Anised milky rice with mango coulis</i>	8 €
Panna cotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de poires <i>Gingerbread pannacotta and pears marmalade</i>	8 €
Biscuit moelleux au chocolat, glace vanille <i>Chocolate melting heart biscuit and vanilla ice cream</i>	10 €
Pulpe de pommes, sablé sarrasin et crème glacée, un trait de caramel <i>Baked apples, buckwheat sablé and ice cream</i>	10 €
Café gourmand, 4 petites douceurs et une guimauve faites Maison <i>Café gourmand, 4 small homemade goodies and marshmallows</i>	11 €

...

LE SOIR

For Dinner

Ces 2 formules sont uniquement servies au dîner

These 2 formulas are only served at dinner

SO BURGUNDY 37 €

Persillé de Bourgogne, petite salade et condiment

Gigotin de volaille fermière, sauce crémée à l'aligoté, champignons et riz basmati

Pannacotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de poires

Parsleyed ham, salad and condiments

Farmer poultry gigotin, creamy white wine sauce, basmati rice and wild mushrooms

Gingerbread pannacotta and pears marmalade

FORMULE « DZ'ENVIES »

Les Envies, touches gourmandes, sont renouvelées toutes les 3 semaines

Les Envies, touches gourmandes, a new proposition every three weeks

3 envies / 3 dishes 37 €

4 envies / 4 dishes 42 €

5 envies / 5 dishes 46 €

LE MENU MALIN 11 €

Enfants *Kids*

Volaille, steak de bœuf haché(F), ou poisson avec frites fraîches ou purée

Glace

Chicken, beef steak(F), or fish

with French fries or mashed potatoes

Ice cream

Café 2,20 €

Coffee

Eaux minérales 75 cl 5 €

Mineral water

Aligoté de Bouzeron AOC 75 cl 30 €

Verre, *glass 12 cl* 5 €

Bourgogne pinot noir AOC 75 cl 36 €

Verre, *glass 12 cl* 6 €

dzenvies.com

