





**EN LIVRAISON
OU À EMPORTER**

BistrO RestO sur le marché, Dijon

Notre offre à emporter est à commander
**par téléphone au 03 80 500 926 du lundi au samedi
de 9h30 à 14h et de 17h30 à 21h30.**

Nouveau : notre service de livraison  **A2Roo** On transporte tout ! 
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.
> passez commande directement via notre site

LA CARTE

FORMULE DU JOUR

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



**EN LIVRAISON
OU À EMPORTER**

BistrO RestO sur le marché, Dijon

LA CARTE

POUR L'APÉRITIF

- 10 madeleines salées aux épices **4 €**
- Foie gras de canard 150g **21 €**
- Persillé de Bourgogne 150g **4,5 €**

LES ENTRÉES

- Persillé de Bourgogne, petite salade et condiment **11 €**
- Les légumes bio du moment, les pousses du Potager des Ducs **13 €**
- Foie gras de canard, marmelade de pommes au vin rouge **18 €**
- Salade de homard et tourteau,
quelques légumes cuits et crus **22 €**
- Pâté croûte Maison, petite salade **14 €**

LES PLATS

- Grosse truite Bio de Crisenon ou Jura, mêlée de légumes bio **19 €**
- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre aux herbes et pâte de citron **23 €**
- L'agneau de Clavisy au vin jaune et curry, raisins et amandes torréfiées **17 €**
- Gigotin de volaille fermière, crème à l'aligoté, champignons et riz basmati **18 €**
- Noix de joue de boeuf à la Bourguignonne, écrasé de pommes de terre **18 €**

LES DESSERTS

- Riz au lait à l'anis de Flavigny, coulis de mangue **7 €**
- Panna cotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de fruits rouges **7 €**
- Comme un gâteau Basque au cassis **6 €**
- 10 carrés de guimauve à la fleur d'oranger **3 €**

POUR LE DÉJEUNER

NOTRE PROPOSITION QUOTIDIENNE

- Entrée + plat ou plat + dessert **17 €**
- Entrée + plat + dessert **21 €**

CARTE DES BOISSONS

LES BOISSONS

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

LES EFFERVESCENTS 75 CL

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

LES VINS BLANCS 75 CL

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

LES VINS ROUGES 75 CL

- Mâcon La Roche Vineuse AOC Domaine Normand	15 €
- Côtes de Nuits Village AOC Le Meix Fringuet Domaine Trapet Bio	40 €
- Santenay AOC Domaine des Rouges Queues Bio	50 €