

---

## LA CARTE

---



BistrO RestO sur le marché, Dijon

# LE MIDI

*For lunch*

## I LOVE DIJON

---

28 €

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 fruits rouges

*Parsleyed ham, salad and condiments  
Braised Burgundy beef cheeks, mashed potatoes  
Gingerbread pannacotta and red fruits marmalade*

## FORMULE DU JOUR

---

Entrée du jour + Plat du jour

22 €

*Starter + Main course*

ou

Plat du jour + Dessert du jour

*Main course+ Dessert*

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour

26 €

*Starter + Main + dessert*

**Ces 2 formules sont uniquement servies au déjeuner**

***These 2 formulas are only served at lunch***

Retrouvez ici la carte des vins



# LES ENTRÉES

- Persillé de Bourgogne, petite salade et condiments 15 €  
*Parsleyed ham, salad and condiments*
- Pâté en croûte du jour 17 €  
*Pâté en croute, salad and condiments*
- Les œufs en meurette 15 €  
*Poached eggs in a red wine sauce, mushrooms and lardons*
- Douze escargots de Bourgogne en caquelon 18 €  
*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 23 €  
*Simply salted and peppered duck foie gras, red wine apple, Ratafia syrup*
- Salade de homard, quelques légumes cuits et crus, Savagnin et curry 25 €  
*Lobster salad, some cooked and raw seasonal veggies, Savagnin white wine and curry dressing*

...

# LES PLATS

<b>Truite de région snackée, mêlée de légumes, vinaigrette tiède aux herbes</b> <i>Régional trout just grilled, mixed vegetables, herbal vinaigrette</i>	22 €
<b>Risotto selon...</b> <i>Risotto Ask your waiter for today's recipe</i>	19 €
<b>Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre aux herbes et pâte de citron</b> <i>Cod fish fillet, mashed potatoes with herbs and citrus paste</i>	26 €
<b>Gigotin de volaille fermière, sauce crémée à l'aligoté, champignons et riz basmati</b> <i>Farmer poultry gigotin, creamy white wine sauce, basmati rice and wild mushrooms</i>	22 €
<b>Noix de joue de bœuf à la Bourguignonne (UE), écrasé de pommes de terre</b> <i>Braised Burgundy beef cheeks, mashed potatoes</i>	22 €
<b>Tartare de bœuf charolais (FR), frites fraîches et mesclun</b> <i>Beef Tartare, fresh French fries and salad</i>	20 €
<b>Carré de porc fermier cuit épais, cocotte de légumes</b> <i>Farmer rack of pork, casserole of vegetables</i>	24 €
<b>Filet de bœuf charolais (FR), compote d'échalotes et gratin de pomme de terre</b> <i>Filet mignon of beef, stewed shallots and potato gratin</i>	32 €
<b>L'andouillette AAAAA de chez Thierry (juste la meilleure...)</b> <i>Artisanal sausage made of pigs stomach and spices</i>	23 €
<b>Navarin d'agneau (FR) au vin jaune et curry de Kerala, riz basmati</b> <i>Stewed lamb, curry and white wine sauce, basmati rice</i>	22 €

# LES FROMAGES

<b>Faisselle de fromage blanc</b> <i>Creamy white cheese served in faisselle</i>	4 €
<b>L'assiette de fromages</b> <i>This week's selection of cheeses</i>	12 €

# LES DESSERTS

<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b> <i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	10 €
<b>Assortiment de glaces et sorbets</b> <i>Assortment of ice creams and sorbets</i>	10 €
<b>Riz au lait à l'anis de Flavigny, coulis de mangue</b> <i>Anised milky rice with mango coulis</i>	10 €
<b>Panna cotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de fruits rouges</b> <i>Gingerbread pannacotta and red fruits marmalade</i>	10 €
<b>Biscuit moelleux au chocolat, glace vanille</b> <i>Chocolate melting heart biscuit and vanilla ice cream</i>	12 €
<b>Méli-mélo de fruits rouges, tuile craquante et glace vanille</b> <i>Red fruits assortment, vanilla ice cream</i>	12 €
<b>Dijonnaise, sorbet cassis, crème de cassis et cassis compotés, chantilly maison et pain d'épices</b> <i>Blackcurrant sorbet, liquor and smashed whipped cream and ginger bread</i>	12 €
<b>Café gourmand, 4 petites douceurs et une guimauve faites Maison</b> <i>Café gourmand, 4 small homemade goodies and marshmallows</i>	12 €

...

# LE SOIR

## For Dinner

**Ces 2 formules sont uniquement servies au dîner**

**These 2 formulas are only served at dinner**

### SO BURGUNDY 39 €

---

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 fruits rouges

*Parsleyed ham, salad and condiments*

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

*Gingerbread pannacotta and red fruits marmalade*

### FORMULE « DZ'ENVIES »

Les Envies, touches gourmandes, sont renouvelées toutes les 2 semaines

*Les Envies, touches gourmandes, a new proposition every two weeks*

---

Entrée + Plat + Dessert 42 €

---

### LE MENU MALIN 11 €

Enfants *Kids*

---

Volaille, steak de bœuf haché (FR) 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*

Bourgogne Aligoté 75 cl 33 €

Verre, *glass* 12 cl 5,50 €

Bourgogne pinot noir AOC 75 cl 39 €

Verre, *glass* 12 cl 6,50 €

Retrouvez ici la carte des vins



**DZ'** *envies*

BistrO RestO sur le marché, Dijon

[dzenvies.com](http://dzenvies.com)

