

L'ardoise du marché

(Servie uniquement le midi)

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
19€

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT
23€

Pour toutes informations sur les allergènes, merci
de vous adresser à notre personnel de service



ORIGINE DE NOS PRODUITS

Retrouvez le goût du vrai et du fait-maison dans votre assiette !

Dans un souci constant de qualité, nous vous proposons au jour le jour des produits **locaux et artisanaux de saison**.

Nous sommes livrés quotidiennement par nos fournisseurs, dont vous trouverez les principaux ci-après :

Oeufs :

Ferme du Pontot - Gevrey-Chambertin

Poissonnerie :

Marguin Marée

GAEC des Truites de l'Aube

Boulangerie :

Les p'tits pains de Louis - Daix

Viandes :

Boeuf Charolais de Bourgogne • Race Black Angus d'Irlande • Cochon du Morvan • Volailles Label Rouge Origine France • Agneaux et Veaux Origine France • Produits du Val d'Ajol

Fruits & Légumes :

La Borde Martenne - Losne
• Camelin Primeurs Dijon

Fromages :

DELIN - Gilly-Lès-Citeaux

• Epoisses Berthaut • Chèvrerie d'Ahuy

Miel : Miel du Bourbonnais, M. Bordat

Cafés et Thés : FOLLINET

Les Entrées

NOTRE SPÉCIALITÉ

Les oeufs « Plein Air » en Meurette, de Tradition ou à l'Epoisses Berthaut (2 ps) ...	11€
Terrine de foie gras de canard des Landes , chutney pomme/raisin, pain grillé	16,50€
Oeufs mayonnaise comme autrefois, salade verte (2 ps)	7€
Poireau tiède , vinaigrette mimosa et cèpes	8,60€
Poulpe confit et grillé aux aromates , chutney de poivrons, sauce vierge	11€
Pâté croûte des Halles « canard/foie gras » , compote d'oignons	9,90€
Jambon Persillé Maison , cornichons et légumes pickles	9,90€

SALADES POUR VOTRE REPAS

César **18,70€**

Salade de saison, jambon de volaille façon pastrami, petits croûtons dorés, oeuf, chou/carotte, bacon grillé, parmesan, vinaigrette Caesar.

Les Halles de saison / fromagère **19,90€**

Salade de saison, crème d'asperges vertes, fromage frais de chèvre, salade d'herbes, jambon cru, tomates cerises grillées, vinaigrette de noix.

De nos rivières **19€**

Salade de saison, truite de rivière fumée maison, radis roses, champignons blancs, rémoulade chou/pomme verte, tomates cerises grillées, vinaigrette à la moutarde Fallot.



Les Plats

VIANDES

 20 Minutes de préparation/cuisson

Entrecôte « Charolaise » XXL , frites / salade ; sauce café de Paris (ou béarnaise, époisses ou poivre) (sauce morilles supplément 6,90€)	28€
Pièce du Boucher « Au jour le jour » , frites / salade, sauce Café de Paris	17,90€
Les 3 oeufs en Meurette de Tradition ou à l'Epoisses Berthaut, frites	16€
 Pied de cochon désossé et pané , cuit au sautoir, sauce gribiche	18,90€
Ris de veau grillés , jus à la moutarde en grains, pleurotes persillées	26€
Rognon de veau dans sa cocotte sauce à la Dijonnaise et lard paysan	19,60€
Carpaccio de boeuf XXL , copeaux de parmesan, salade, frites servies à part	17,80€
Tartare de boeuf charolais assaisonné en cuisine , traditionnel ou Aller/Retour	18,50€
Trois côtelettes d'agneau grillées jus au thym , printanière de légumes	18,90€

POISSONS

 Quenelle de Brochet maison , écrevisses, sauce Nantua	18,50€
Poisson (selon arrivage) , marinière et herbes fraîches, légumes du moment	21,50€
 Fish & Chips de Cabillaud , sauce tartare et ketchup maison	19,50€
Friture d'ablettes façon bistrot , mayonnaise aux herbes, frites/salade	18€

HAMBURGERS

Boeuf charolais	19€
Sauce BBQ maison, cheddar rouge, bacon, oignons confits, frites/salade	
Poulet fermier	19€
Sauce façon Gaston Gérard, Comté de Fruitière, oignons confits, frites/salade	
Cuisseau de cochon de lait	19€
Confit aux épices douces, chou croquant, cheddar rouge, frites/salade	



(Supplément frites / légumes de saison / mousseline de pommes de terre / salade : 4,50€)

Les Fromages

Fromage blanc au choix	5€
Coulis de fruits rouges, à la crème fraîche ou aux herbes	
La planche de fromages de Bourgogne	8,90€

Les Desserts

NOTRE BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de 3 desserts ci-dessous au choix : **11,90€**

Le Darcy (Notre spécialité Maison) : macaron amande, crème légère praliné

Tarte aux fruits de saison

Mousse au chocolat 100% Caraïbes, à la cuillère

Crème caramel au lait entier, à la cuillère

Soupe de fruits de saison

Île flottante aux pralines roses, crème anglaise

Baba au Rhum, chantilly à la cuillère

Dessert seul : **7€**

Meringue glacée aux fraises façon Melba , sirop de chocolat, sorbet fraises.....	8,90€
Profiteroles : (x3) choux pralin, glace vanille sauce chocolat chaud.....	8,50€
Café Gourmand (3 mignardises).....	8,20€
Thé, Cappuccino Gourmand (3 mignardises).....	9,20€
Sorbets ou glaces x3.....	7,20€
Fraise, cassis, poire, citron, framboise, (supplément alcool 3,50€)	
Vanille, café, chocolat.	

PRIX NETS - Taxes et service compris. Nos produits étant frais, ils sont disponibles en fonction du marché et arrivages.