

# 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

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

## SALADES POUR VOTRE REPAS

**César** ..... **18,70€**

Salade de saison, jambon de volaille façon pastrami, petits croûtons dorés, oeuף, 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

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

## POISSONS

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

## HAMBURGERS

<b>Boeuf charolais</b> .....	<b>19€</b>
Sauce BBQ maison, cheddar rouge, bacon, oignons confits, frites/salade	
<b>Poulet fermier</b> .....	<b>19€</b>
Sauce façon Gaston Gérard, Comté de Fruitière, oignons confits, frites/salade	
<b>Cuisseau de cochon de lait</b> .....	<b>19€</b>
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

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

# 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€**

<b>Meringue glacée aux fraises façon Melba</b> , sirop de chocolat, sorbet fraises.....	<b>8,90€</b>
<b>Profiteroles</b> : (x3) choux pralin, glace vanille sauce chocolat chaud.....	<b>8,50€</b>
<b>Café Gourmand</b> (3 mignardises).....	<b>8,20€</b>
<b>Thé, Cappuccino Gourmand</b> (3 mignardises).....	<b>9,20€</b>
<b>Sorbets ou glaces</b> x3.....	<b>7,20€</b>
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.