

Côté Cuisine

Toute notre carte est faite maison

Les 14 allergènes suivants sont susceptibles d'entrer dans la composition de notre carte : Gluten, Arachides, Fruits à coques, Œufs, Poisson, Soja, Lactose, Crustacés, Mollusques, Céleri, Moutarde, Sésame, Lupin, Dioxyde de soufre et sulfites.

Entrées

Œufs bio en Meurette au Ratafia d'Irancy, <i>Poached eggs in red wine sauce and Ratafia from Irancy</i>	10 €
Sizaine d'escargots de Bourgogne en cassolette <i>Six Burgundy snails</i>	8 €
Douzaine d'escargots de Bourgogne en cassolette <i>Dozen Burgundy snails</i>	14 €
Terrine de Campagne au chardonnay <i>Country terrine with chardonnay</i>	8 €
Ratatouille de légumes d'été, crottin de chèvre pané de la ferme d'Ultéria <i>Summer vegetable ratatouille with breaded goat's cheese from Ultéria farm</i>	9 €

Plats

Bourguignon de joues de bœuf, grenailles rôties <i>Bourguignon of beef cheeks, roasted beans</i>	18 €
Filets de Poisson grillé sur peau, petits pois en deux façons, pickles d'oignons rouges <i>Grilled fish fillets on the skin, peas two ways, red onion pickles</i>	19 €
Salade Caesar du Soufflot <i>Soufflot Caesar (salad, tomato, breaded chicken, garlic croutons)</i>	20 €
Magret de canard grillé sur peau, purée de carottes et carottes rôties, sauce au miel <i>Grilled duck breast on the skin, carrot purée and roasted carrots, honey sauce</i>	20 €

Fromages Maison Le Roux

Assiette de 3 fromages doux <i>Plate of 3 mild cheeses</i>	8 €
Assiette de 3 Fromages affinés <i>Plate of 3 mature cheeses</i>	11 €
Assiette de 6 fromages Mixtes à partager <i>Plate of 6 Mixed cheeses to share</i>	18 €
Faisselle, Crème fraîche, coulis aux fruits ou fines herbes <i>Faisselle, fresh cream,</i>	8 €

Desserts

Baba au rhum, chantilly mascarpone , <i>Rum baba with mascarpone whipped cream</i>	9 €
Choux craquelin au chocolat et praliné, glace à la noisette <i>Chocolate and praline cracker puffs with hazelnut ice cream</i>	10 €
Riz au lait, compotée d'abricots et pistaches torréfiées <i>Rice pudding, apricot compote and roasted pistachios</i>	9 €
Sunday caramel : glace au yaourt, caramel au beurre salé, cacahuètes grillées <i>Sunday caramel : yoghurt ice cream, salted butter caramel, roasted peanuts</i>	9 €