

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>	9 €
Douzaine d'escargots de Bourgogne en cassolette <i>Dozen Burgundy snails</i>	16 €
Crottin de Chèvre mariné, ratatouille de légumes d'été <i>Marinated goat's cheese crottin, summer vegetable brunoise</i>	10 €
Gravelax de saumon en tartare, tzatziki <i>Tartar salmon gravelax with tzatziki</i>	10 €

Plats

Bourguignon de joues de boeuf, grenailles rôties <i>Bourguignon of beef cheeks, roasted new potatoes</i>	20 €
Tartare de bœuf charolais au couteau préparé par nos soins, frites fraîches <i>Charolais beef tartare with knife, fresh chips</i>	22 €
Onglet de Bœuf Black Angus, sauce à la Fourme d'Ambert, frites fraîches <i>Grilled fillet of beef, Fourme d'Ambert sauce, fresh chips</i>	24 €
Salade Caesar du Soufflot <i>Soufflot Caesar Salad</i>	20 €
Filet de saumon grillé, tomates marinées, caviar d'aubergines et pesto basilic <i>Grilled salmon fillet, tomato duo, aubergine caviar and pesto</i>	18 €
Salade verte (<i>Green salad</i>)	3 €
Frites fraîches (<i>Fresh fries</i>)	5 €

Fromages

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 €

Desserts

Gâteau Chocolat, glace vanille et crumble chocolat <i>Chocolate cake with vanilla ice cream and chocolate crumble</i>	9 €
Tiramisu au Marsala <i>Tiramisu with Marsala</i>	9 €
Fontainebleau à l'abricot, granola au miel <i>Fontainebleau (whipped cream/white cheese) with apricot, honey granola</i>	9 €
Affogato : glace vanille, chantilly mascarpone et cacao Vanilla ice cream with mascarpone and cocoa whipped cream and espresso coffee	5 €
Nectarine façon Melba : Glace vanille/framboise, nectarines pochées verveine citronelle <i>Melba-style nectarine : Vanilla/raspberry ice cream, poached nectarines with lemon verberna</i>	9 €