

LA BRASSERIE DES LOGES



CÔTÉ CHOUCROUTE

- ☞ Choucroute Brasserie 18,00 €
Véritable Knack d'Alsace, saucisses de Montbéliard, poitrine fumée, échine de porc fumée
- ☞ Choucroute des Loges 18,90 €
Échine de porc fumée, véritable Knack d'Alsace, saucisses de Montbéliard et de Morteau, poitrine fumée
- ☞ Choucroute Royale (pour 2 personnes) 39,90 €
Jarret, échine de porc fumée, véritable Knack d'Alsace, saucisses de Montbéliard et de Morteau, poitrine fumée
- ☞ Choucroute du Pêcheur 19,90 €
Pavé de saumon, Saint-Jacques, Crevettes, Moules sauce beurre blanc
- ☞ Jarret Braisé (700gr) à l'Époisses 22,00 €
Jarret de porc, chou, pommes de terre, sauce à l'Époisses



La poitrine de porc et les saucisses de Morteau et de Montbéliard sont issues d'un élevage Bleu Blanc Cœur



Les saucisses de Morteau et de Montbéliard sont IGP (Indication Géographique Protégée)



Viande de porc d'origine Franc-comtoise




Notre chou, récolté et produit par la Maison Weber & Fils, est reçu cru au sein de notre brasserie, travaillé, assaisonné et préparé par nos cuisiniers



Pommes de terre de Varois-et-Chaignot (21) Échine et véritable Knack d'Alsace (68)

CÔTÉ HORS-D'ŒUVRE

- ☞ Les traditionnels Œufs en Meurette* par 2 7,90 €
par 3 10,90 €
- ☞ Les Œufs Pochés à la crème d'Époisses* par 2 8,90 €
par 3 12,90 €
- ☞ Les Escargots à la Bourguignonne par 6 8,50 €
par 12 15,50 €
- ☞ Le Yin Yang d'Œufs Pochés (meurette/époisses) 8,40 €
- ☞ Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits  9,90 €
- ☞ Supplément frites* 3,00 €

CÔTÉ VG

- ☞ Soupe à l'Oignon 6,90 €
- ☞ Wok de linguines aux légumes 10,90 €
- ☞ Burger Végan 15,90 €
Pain boulanger, galette de légumes, julienne de légumes, oignons frits, salade, tomates, purée de betterave, ketchup maison

CÔTÉ MER

- ☞ Quiche de saumon, salade et frites 13,90 €
- ☞ Noix de St Jacques à la crème de girolles 21,90 €
Duo de risottos
- ☞ Wok de Gambas et St Jacques au saté 21,90 €

CÔTÉ GOUGÈRE

Le Plat
By Les Loges
Signature

- ☞ Gougère farcie façon Pôchouse 16,90 €
Poisson d'eau douce selon arrivage et petits légumes de saison
- ☞ Gougère à l'époisses 17,90 €
Gougère géante, steak 150 gr, époisses, salade, tomates, oignons frits, jambon cru
- ☞ Gougère des moines 17,90 €
Gougère géante, steak 150 gr, citeaux, salade, tomates, oignons frits, jambon cru
- ☞ Gougère au poulet façon Gaston Gérard 17,90 €
Gougère géante, poulet façon Gaston Gérard, salade, tomates, oignons frits, sauce moutarde

CÔTÉ JARDIN

ENTRÉE PLAT

- ☞ La Norvégienne 14,90 €
Mixte de salade, tartine de saumon à l'aneth, oignons & carottes en pickles, betterave rouge, agrumes
- ☞ Le Croustillant de Chèvre Chaud 15,90 €
Mixte de salade, tomates confites, crottin de chèvre en chausson, pommes, noix et miel, pignons de pin
- ☞ La César 9,90 € 16,90 €
Mixte de salade, poulet pané, croûtons, oeuf poché, tomates, copeaux de parmesan, sauce César "anchois"
- ☞ La Paysanne 9,90 € 16,90 €
Mixte de salade, pommes de terre grenaille, tomates, comté, lardons, jambon cru, oeuf poché

CÔTÉ TERRE

- ☞ Quiche Lorraine, salade et frites 11,90 €
- ☞ L'authentique suprême de Poulet Fermier *Mme Gaston Gérard*  16,90 €
- ☞ Joue de boeuf à la Bourguignonne  16,90 €
- ☞ Andouillette pur porc au Bourgogne Aligoté  16,90 €
Sauce à l'Époisse ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard
- ☞ Tartare des Loges  17,90 €
Boeuf 180gr VBF, persil, cornichon, oignons, sauce "maison"
- ☞ Tartare Italien  18,40 €
Boeuf 180gr VBF, tomates séchées, pesto, parmesan, pignons de pin
- ☞ Souris d'Agneau à l'orientale (450gr)  19,90 €
Cuisson basse température
- ☞ Rognons de Veau à la crème d'Époisses  17,90 €
- ☞ Pièce du boucher Angus  250 gr 19,90 €
500 gr 29,90 €
Sauce à l'Époisses ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard



CÔTÉ BURGER

SIMPLE DOUBLE

- ☞ Burger Classique  14,90 € 20,90 €
Pain boulanger, steak haché 150gr VBF Charolais, tomates, salades, oignons, cheddar, sauce cocktail
- ☞ Burger Époisses  17,90 € 23,00 €
Pain boulanger, steak haché 150gr VBF Charolais, époisses fondant, tomates, salade, oignons, sauce barbecue au cassis
- ☞ Burger Poulet façon Gaston Gérard  17,90 € 23,00 €
Pain boulanger, poulet façon Gaston Gérard, salade, tomates, oignons frits, sauce moutarde

Tous nos burgers et tartares sont servis avec des frites maison

Origine des viandes :

-  France (poulet, andouillette et bœuf haché)
-  Irlande (joue de bœuf et bœuf Angus)



Scannez-moi pour consulter les cartes !



Prix Nets en Euro - Service Compris
Si vous êtes sujet à certaines intolérances alimentaires, merci de nous le signaler lors de votre commande (liste des allergènes disponible en caisse).

NOS DESSERTS

La Pâtisserie d'Antho 6,50 €

Millefeuille, figue traditionnelle, Paris-Brest, Tartelette framboise ou citron meringuée, aumônière aux pommes

Nos Desserts "maison" : 6,50 €

☞ Mousse au chocolat, Crème brûlée, Tiramisu

☞ Crumble pommes cassis au pain d'épices

Nos gourmands :

Café ou Thé Gourmand 9,80 €

Café ou thé, mini mousse au chocolat, mini tiramisu, mini crème brûlée, pastéis de nata, boule de glace

Digestif Gourmand 11,90 €

Café ou thé, digestif 2cl, mini mousse au chocolat, mini tiramisu, mini crème brûlée, pastéis de nata, boule de glace

Coupes glacées 7,50 €

La Coupe des Loges

1 boule caramel beurre salé, 1 boule pistache, 1 boules pain d'épices, coulis de caramel, crème fouettée

Les Liégeois

3 boules café, coulis de café, crème fouettée ou
3 boules chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée

La Griottine

1 boule vanille, 2 boules griottes, cerises Amarena, crème fouettée

La fruit rouge

1 boule cassis, 1 boule fraise, 1 boule griottes, coulis de fruits rouge, crème fouettée

Le Liégeois Alsacien

2 boules vanille, 1 boule chocolat, expresso chaud, crème fouettée

La Dame Blanche

3 boules vanille, coulis de chocolat, crème fouettée

La Gourmande

1 boule vanille pécan caramel, 1 boule cookies, 1 boule caramel beurre salé, crème fouettée

Coupes alcoolisées 8,50 €

La Dijonnaise

2 boules cassis, 1 boule pain d'épices, crème de cassis, crème fouettée

La Colonel

3 boules citron, Vodka

La Caraïbe

1 boule banane, 1 boule mangue, 1 boule coco, rhum blanc français

L'Antillaise

1 boule rhum raisins, 1 boule vanille pécan caramel, 1 boule cookies, rhum brun français

LES SORBETS PLEIN FRUIT

Banane
Cassis
Citron vert - Fraise
Griottes - Mangue

GLACES & CRÈMES GLACÉES

Café - Caramel beurre salé
Chocolat - Coco - Cookies
Pain d'épices Mulot & Petitjean
Pistache - Rhum raisins - Vanille
Vanille pécan caramel

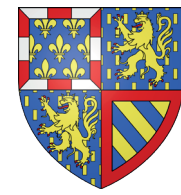
1 boule : 2,50 € - 2 boules : 4,50 € - 3 boules : 6,50 €

Suppléments : Coulis : 1 € - Crème fouettée : 1 €

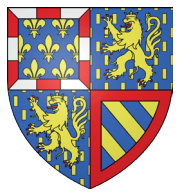
NOS FROMAGES

Assiette 100 % Côte d'Or (Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne) 6,90 €

Assiette 100 % Franche Comté (Comté, Morbier, Cancoillotte) 6,90 €



LE MENU BOURGUIGNON



25,90 €

NUITS-SAINT-GEORGES

🇫🇷 Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits /

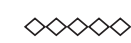
ou

Les Six Escargots à la Bourguignonne

ou

🇧🇪 GEVREY Yin Yang d'Œufs Pochés (plein air)

Sauces Meurette et Époisses



🇮🇹 JOUE de Bœuf à la Bourguignonne

ou

L'Authentique Suprême
de Poulet Fermier 🇫🇷

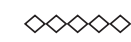
"Madame Gaston Gérard"

ou



Gougère farcie façon Pôchouse

Poisson d'eau douce selon arrivage



Assiette 100 % Côte d'Or

Époisses, Cîteaux,
Délice de Bourgogne

ou

Crumble Pommes Cassis au Pain d'Épices

ou

Coupe Glacée aux saveurs Bourguignonnes

1 boule de sorbet cassis

1 boule de glace pain d'épices

crème de cassis - crème fouettée

GILLY-LÈS-CITEAUX

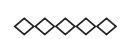
ÉPOISSES CITEAUX

LES PTITS BRASSEURS (- 12 ANS)

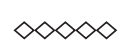
9,90 €

Aiguillettes de Poulet Panées 🇫🇷 ou Steak haché 🇫🇷

ou Véritable Knack d'Alsace 🇫🇷 ou Fish & Chips
(accompagné de frites ou légumes du jour)



Boule de Glace ou Mousse au Chocolat



Verre de Coca Cola ou Verre de Jus de Pomme Local ou Sirop à l'eau

ICI, ON CUISINE MAISON AVEC DES PRODUITS DE NOS PARTENAIRES LOCAUX !



À LA FERME DUBOIS à Varois-et-Chaignot (21490) Pommes de terre, carottes, oignons, échalotes

COM'1 CHOU à Saint-Julien (21490) Pains, pâtisseries, viennoiseries

DOMAINE DU FOUR BASSOT à Saint-Mard-de-Vaux (71640) Vins de Bourgogne

EDMOND FALLOT à Dijon (21000) Moutarde

LA FERME FRUITIÈRE à Broin (21250) Jus de pomme, jus de cassis

LA FERME DU PONTOT à Gevrey-Chambertin (21220) Œufs

BRASSERIE DE VAUCLAIR à Giey-sur-Aujon (52210) Bières artisanales

MULOT & PETITJEAN à Dijon (21000) Pains d'épices

FROMAGERIE BERTHAUT à Époisses (21460) Époisses

LA BRASSERIE DES LOGES



SIDE SAUERKRAUT



- ☞ Sauerkraut Brasserie 18,00 €
Real Knack from Alsace, sausages from Montbéliard, smoked brisket, smoked pork loin
- ☞ Sauerkraut of the Loges 18,90 €
Smoked pork loin, a real Knack from Alsace, Montbéliard and Morteau sausages, smoked brisket
- ☞ Sauerkraut Royal (for 2 peoples) 39,90 €
Shank, smoked pork loin, real Knack from Alsace, Montbéliard and Morteau sausages, smoked brisket
- ☞ Fisherman's Sauerkraut 19,90 €
Salmon steak, scallops, shrimps, mussels white butter sauce
- ☞ Braised Shank (700gr) with Époisses 22,00 €
Pork shank, cabbage, potatoes.



Streaky bacon, Morteau and Montbéliard sausages come from a "Bleu Blanc Cœur" breeding



The Morteau and Montbéliard sausages are PGI (Protected Geographical Indication)



Pork meat of Franc-Comtoise origin



Our sauerkraut, harvested and produced by Maison Weber & Fils, is received raw in our brasserie, cooked, seasoned and prepared by our chefs.



Local potatoes from Varois-et-Chaignot (21) Backbone and real Knack from Alsace (68)

THE STARTERS SIDE

- ☞ Traditional poached eggs in Meurette* by 2 7,90 €
by 3 10,90 €
- ☞ Poached eggs in an Époisses cream* by 2 8,90 €
by 3 12,90 €
- ☞ Burgundian style snails by 6 8,50 €
by 12 15,50 €
- ☞ Poached eggs Ying-Yang (meurette/époisses) 8,40 €
- ☞ Parsley marbled ham from Côte de Nuits 9,90 €
- ☞ Fries serving* 3,00 €

VEGGIE SIDE

- ☞ Onion soup 6,90 €
- ☞ Wok of linguine pasta with vegetables 10,90 €
- ☞ Vegan Burger 15,90 €
Baker's bread, vegetable pancake, vegetable julienne, fried onions, salad, tomatoes, beetroot puree, homemade ketchup

SEA SIDE

- ☞ Salmon quiche, salad and fries 13,90 €
- ☞ Scallops with chanterelle cream 21,90 €
Risotto duo
- ☞ Wok of Gambas and scallops in sate sauce 21,90 €

GOUGERE SIDE

Le Plat
By Les Loges
Signature

- ☞ Pôchouse-style stuffed gougere 16,90 €
Freshwater fish (based on market delivery)
- ☞ Époisses gougere 17,90 €
Giant gougère, 150 gr steak, époisses, salad, tomatoes, fried onions, raw ham
- ☞ Gougere of the monks 17,90 €
Giant gougère, 150 gr steak, citeaux, salad, tomatoes, fried onions, raw ham
- ☞ Gaston Gérard-style chicken gougere 17,90 €
Giant gougère, Gaston Gérard-style chicken, salad, tomatoes, fried onions, mustard sauce

GARDEN SIDE

STARTER DISH

- ☞ The Norwegian 14,90 €
Mixed salad, salmon toast with dill, pickled onions and carrots, beetroot
- ☞ Crispy hot goat cheese 15,90 €
Mixed salad, candied tomatoes, goat cheese, apples, walnuts and honey, pine nuts
- ☞ The Cesar 9,90 € 16,90 €
Mixed salad, breaded chicken, croutons, poached egg, tomatoes, parmesan chips, Cesar dressing "anchovies"
- ☞ The Farmer 9,90 € 16,90 €
Mixed salad, baby potatoes, tomatoes, comté cheese, bacon bits, cured ham, poached egg

EARTH SIDE

- ☞ Quiche of the season, green salad and fries 11,90 €
- ☞ Authentic free-range chicked supreme *Mme Gaston Gerard sauce!* 16,90 €
- ☞ Burgundy style tender beef piece 16,90 €
- ☞ Pure pork andouillette with Burgundy Aligoté 16,90 €
Époisses or Burgundian sauce or Mme Gaston Gérard
- ☞ The Loge's Tartar 17,90 €
VBF beef 180g, parsley, pickles, onions, homemade sauce
- ☞ Italian Tartar 18,40 €
VBF beef 180g, dried tomatoes, pesto sauce, parmesan cheese, pine nuts
- ☞ Oriental Lamb Mouse (450gr) 19,90 €
Low temperature cooking
- ☞ Veal kidneys with Époisses cream 17,90 €
- ☞ Angu's Butcher's piece 250 gr 19,90 €
500 gr 29,90 €
Époisses or Burgundian sauce or Mme Gaston Gérard

BURGER SIDE

SIMPLE DOUBLE

- ☞ Classic Burger 14,90 € 20,90 €
Artisan-baked bread, VBF Charolais beef patty 150g, tomatoes, green salad, onions, cheddar, cocktail sauce
- ☞ Époisses Burger 17,90 € 23,00 €
Baker's bread, 150 gr VBF Charolais minced steak, fondant éclairs, tomatoes, salad, onions, blackcurrant barbecue sauce
- ☞ Chicken Burger Gaston Gérard style 17,90 € 23,00 €
Baker's bread, Gaston Gérard-style chicken, salad, tomatoes, fried onions, mustard sauce

All our burgers and tartar dishes are served with homemade fries

Meat origin :

- ☞ France (chicken, andouillette and beef patties)
- ☞ Ireland (tender beef pieces and Angus beef)



Scan me to see the menu!



Net prices in Euros - Service included
If you are prone to certain food intolerances or allergies, please let us know when ordering (list of allergens available at checkout).

OUR DESERTS

Antho's pastry 6,50 €

Millefeuille, traditional fig, Paris-Brest, raspberry or lemon meringue tartlet, apple-stuffed pancake

Our homemade deserts : 6,50 €

☞ Chocolat mousse, crème brûlée, tiramisu

☞ Apple and blackcurrant gingerbread crumble

Our gourmet deserts :

Gourmet coffee or tea 9.80 €

Coffee or tea, mini chocolate mousse, mini tiramisu, mini crème brûlée, pasteis de nata, ice cream scoop

Gourmet digestive 11.90 €

Coffee or tea, after dinner liqueur 2cl, mini chocolate mousse, mini tiramisu, mini crème brûlée, pasteis de nata, ice cream scoop

Ice cream sundaes 7.50 €

The Loge's Cup

One salted caramel ice cream scoop, one pistachio ice cream scoop, one gingerbread ice cream scoop, caramel sauce, whipped cream

The Liégeois

*Three coffee ice cream scoops, coffee sauce, whipped cream OR
Three chocolate ice cream scoops, chocolate sauce, whipped cream*

The Griottine

One vanilla ice cream scoop, two cherry ice cream scoops, amarena cherries, whipped cream

The Red fruit

One redcurrant ice cream scoop, one strawberry ice cream scoop, one cherry ice cream scoop, red fruits sauce, whipped cream

The Alsatian Liégeois

Two vanilla ice cream scoops, one chocolate ice cream scoop, hot espresso, whipped cream

The White Lady

Three vanilla ice cream scoops, chocolate sauce, whipped cream

The Gourmet

One vanilla pecan caramel ice cream scoop, one cookies ice cream scoop, one salted caramel ice cream scoop, whipped cream

Alcoholic sundaes 8.50 €

The Dijon

Two blackcurrant ice cream scoops, one gingerbread ice cream scoop, blackcurrant liqueur, whipped cream

The Colonel

Three lemon ice cream scoops, vodka

The Caribbean

One banana ice cream scoop, one mango ice cream scoop, one coconut ice cream scoop, white French rum

The Antillean

One rum & raisins ice cream scoop, one vanilla pecan caramel ice cream scoop, one cookies ice cream scoop, brown French rum

FULL-FRUIT SORBET FLAVOURS

Banana
Blackcurrant
Lime - Strawberry
Cherry - Mango

ICE CREAM FLAVOURS

Coffee - Salted caramel
Chocolate - Coconut - Cookies
Gingerbread Mulot & Petitjean
Pistachio - Rum & Raisins - Vanilla
Vanilla pecan caramel

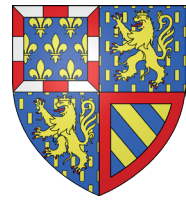
1 scoop : 2,50 € - 2 scoops : 4,50 € - 3 scoops : 6,50 €

Extras : Sauce : 1 € - Whipped cream : 1 €

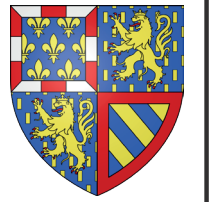
OUR CHEESES

Cheese plate 100 % Côte d'Or (*Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne*) 6,90 €

Cheese plate 100 % Franche Comté (*Comté, Morbier, Cancoillotte*) 6,90 €



THE BURGUNDY MENU



25,90 €

NUITS-SAINT-GEORGES

🇫🇷 Parsley marbled ham from Côte de Nuits /

or

Burgundy style snails (6)

or

🇫🇷 Poached eggs (*outdoors*)
Sauces Meurette and Époisses

GEVREY

◇◇◇◇

🇫🇷 Burgundy style tender beef piece

or

Authentic free range
chicked supreme 🇫🇷
"Madame Gaston Gérard"

VAROIS-ET-CHAIGNOT

or



🇫🇷 Pôchouse-style stuffed gougère
Freshwater fish (*based on market delivery*)

◇◇◇◇

Cheese plate 100 % Côte d'Or

Époisses, Cîteaux,
Délice de Bourgogne

GILLY-LÈS-CITEAUX

ÉPOISSES CITEAUX

or

Apple and blackcurrant gingerbread crumble

or

Ice cream sundae with burgundy flavours

1 blackcurrant ice cream scoop

1 gingerbread ice cream scoop

blackcurrant liqueur - whipped cream

THE LITTLE BREWERS (- 12 YO)

9,90 €

Breaded Chicken Strips 🇫🇷 ou Beef patty 🇫🇷
ou Real Alsatian sausage 🇫🇷 ou Fish & Chips
(served with fries or vegetables of the day)

◇◇◇◇

Ice cream scoop or Chocolate mousse

◇◇◇◇

Coca-Cola glass ou Local apple juice glass ou Sirup and water

WE ARE HOME-COOKING MEALS WITH PRODUCTS FROM OUR LOCAL PARTNERS !



À LA FERME DUBOIS in Varois-et-Chaignot (21490) Potatoes, carrots, onion, shallots

COMI CHOU in Saint-Julien (21490) Bread, pastries, viennoiseries

DOMAINE DU FOUR BASSOT in Saint-Mard-de-Vaux (71640) Burgundy Wines

EDMOND FALLOT in Dijon (21000) Mustard

LA FERME FRUITIÈRE in Broin (21250) Apple juice, blackcurrant juice

LA FERME DU PONTOT in Gevrey-Chambertin (21220) Eggs

BRASSERIE DE VAUCLAIR in Giey-sur-Aujon (52210) Craft beers

MULOT & PETITJEAN in Dijon (21000) Gingerbreads

FROMAGERIE BERTHAUT in Époisses (21460) Époisses