

Menu express le midi

Au choix sur ardoise :

entrée + plat ou plat + dessert

14.50€

OU entrée + plat+ dessert

17.50€

Menu Enfant

Steak haché ou nuggets de poulet

servis avec frites ou pasta

un verre de sirop et une glace parfum au choix

12,00€

Menu Gourmandise

Au choix sur la carte :

entrée + plat ou plat + dessert

24.00€

OU entrée + plat+ dessert

30.00€

Happy Hour

de

17h à 19h

Carte Snack food & Tapas

Entrées

Escargots de Bourgogne X6

Oeufs pochés à l'Époisses ou en sauce Meurette

Carpaccio de boeuf, parmesan et roquette

Assiette Bourguignonne*+ 1.00 (2 escargots, oeuf poché meurette, terrine à l'Époisses)

Camembert en croute de pain, confit d'oignons rouges

Ceviche de thon rouge, salade colorée *+1.00

Suggestion du Chef

Salades

Caesar salad :

Tranches de poulet rôti, copeaux de parmesan, croûtons dorés, réduction balsamique

Nordic salad :

Crevettes roses, saumon fumé, avocat, graines de chia, fromage blanc aux herbes

Cheesy salad :

Toast de chèvre chaud, cigare à l'Époisses, Comté et St Marcelin

Vegan salad :

Pois chiches rissolés, avocat, falafels, muesli, baies de goji, pignons de pin et oignons frits

Tuna bowl :

Thon rouge, avocat, penne, falafel, carottes, graines de chia, sésame et sauce soja douce

Pollo bowl :

Poulet, quinoa, pois chiches, concombre, chou rouge, roquette, pavot, sauce tatziki

Pastas

Crème de champignons et poulet rôti

Carbonara (véritable recette sans crème)

Crevettes roses et saumon fumé, aneth

Petits légumes croquants, tomates cerises et pignons de pin

Plats

Fondant de rumsteck snacké sur plancha (190g, 300g* ou 500g*)

Tartare de boeuf au couteau non préparé

Boeuf Bouguignon et tagliatelles fraîches

Souris d'agneau au miel de thym *+1.00

Brochette de poulet mariné à l'ail des ours

Oeufs pochés meurette ou sauce Epoisses version repas (servi avec frites)

Cuisses de grenouille persillées, crémees

Moules frites marinières sauce poulette

Tataki de thon mi-cuit et ses deux sauces

Gambas Black Tiger, marinade asiatique *+1.00

Suggestion du Chef

* Hors menu

Burgers

Noti burger :

Boeuf aux herbes, bacon, crème d'Epoisses

Louise burger :

Boeuf aux herbes, bacon, reblochon, sauce cocktail

Chouchou burger :

Boeuf aux herbes, bacon, cheddar fondu, ketchup

Nono burger :

Poulet pané, bacon, cheddar fondu, sauce barbecue

VG burger :

Burgers disponibles en version végétarien

(Servis avec Iceberg, oignons et tomates fraîches)



Fromages

Trilogie de fromages de Bourgogne

(Epoisses, Brillat Savarin, Comté)

Desserts Maison

Fondant au chocolat et ses 3 verrines

Mystère et son pralin façon Noti

Tarte citron meringuée en verrine

Moka à la crème de café

Cheesecake vanille Bourbon et ananas rôti

Salade de fruits frais et sorbet cassis

Sabayon gratiné aux fruits du moment

Suggestion du Chef

Café gourmand *+1.00

Thé gourmand *+2.00

Coupes glacées

Crème glacées

Chocolat, café, vanille, caramel, fraise, menthe, pistache

Sorbets

Citron, melon, pomme, cassis, ananas, mangue, framboise

Chocolat liegeois / Café liegeois / Dame blanche

Red Melba

Boule vanille, fraise, coulis de fruits rouges, framboises fraîches, chantilly

Punta Cana

Boule ananas, mangue, coulis de fruits rouges, ananas frais, chantilly

Almyros

Boule chocolat, pistache, sauce chocolat, chantilly

Brownies

Boule vanille, caramel, sauce chocolat, morceaux de brownie, chantilly

Colonel / Iceberg