

La carte

· PETITES BOUCHÉES CANAILLES · À PARTAGER !

GOUGERE

1€

NOS TARTINABLES (100gr)

"Les Grandes Maisons de la Gastronomie Française"



**L'un, 6€
Les deux, 10€**

MAISON "THE MARCEL" À SÈTE : Recette élaborée le chef étoilé Denis Martin

- Houmous aux épices de Méditerranée
- Tapenade d'olives à l'huile de fenouil sauvage
- Chutney aux oignons doux des Cévennes

MAISON DANSARD À ROANNE : Recette élaborée par le chef Dominique Dansard

- Houmous de betterave à l'huile de noisettes
- Terrine de campagne de lapin au cognac

MAISON LOUCHEBEM À TOULOUSE : Recette élaborée par le chef Bernard Bach

- Rillettes de porc noir aux zestes de citron
- Pâté de porc noir Gascon

APÉRITIF MAISON DU MOMENT 9€



MENU À LA CARTE

Entrée + plat + dessert 25€

Nos entrées - 7€

6 ESCARGOTS

En cassolette au beurre persillé

ŒUF PARFAIT

Croûtons & lardons, sauce meurette

GASPACHO DE LÉGUMES DU SOLEIL

OS À MOELLE GRATINÉ

Nos plats - 15€

. NOS CLASSIQUES .

**COMPOSITION DE TOMATES BURRATA
ET PESTO FUMÉ**

**BLANQUETTE D'ANDOUILLETTE À LA
MOUTARDE DE LA MAISON FALLOT**

POISSON RÔTI SAUCE VIERGE

. NOS INCONTOURNABLES .

BŒUF BOURGUIGNON

POULET FAÇON GASTON GÉRARD

NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

*Coquillettes façon dauphinois - Pommes
grenailles rôties - Légumes du moment*

Nos desserts - 6€

ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX

FAISSELLE SUCRE, CRÈME OU
CONFITURE DU MOMENT

FRUITS DE SAISON RÔTIS
CROUSTILLANT PAIN D'ÉPICES

CAFÉ ou THÉ GOURMAND 8€ (+ 2€ dans le menu)

MOUSSE AUX DEUX CHOCOLATS

SOUPE DE FRUITS ROUGES
MENTHOLÉE À LA VANILLE

RIZ AU LAIT DE COCO CARAMEL
BEURRE SALÉ

FORMULE DU JOUR

Plat du jour 13€

Entrée + plat du jour

ou Plat du jour + dessert 16€

Entrée + plat + dessert 19€

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

MENU ENFANT

Plat + dessert 10€

LE COMPTOIR DE LA CITÉ
COMPTOIR DE DÉGUSTATION • CUISINE DE CHEFS • BAR À VINS

▪ NOS BOISSONS ▪

SANS ALCOOL

SODAS

Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Zéro (33cl), Fine thé (33cl), Fine tonic (33cl), Orangina (33cl), Perrier (33cl), Limonade (25cl)

DIABOLO

SIROP VEDRENNE

Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Menthe

JUS DE FRUITS NECTAR DE BOURGOGNE (25CL)

Orange, Pomme, Abricot, Cassis, Pêche de Vigne, Raisin

EAUX

VELLEMINFROY

PLATE OU GAZEUSE (50CL) **3,5€** (1L) **5€**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, CAFÉ NOISETTE

2€

CAFÉ AU LAIT

2,5€

CAPPUCINO

3€

CHOCOLAT CHAUD

3,5€

THÉS

Vert Menthe, Noir Darjeeling, Noir Earl Grey

INFUSIONS

Camomille, Verveine-Menthe, Fruits Rouges/Hibiscus

BIERES PRESSION

DEMI 4,5€ PINTE 8€

GALLIA BLONDE

AFFLIGEM BLANCHE

MONACO

PANACHÉ

PICON

COCKTAILS

9€

≡ LILLET ≡

LILLET COMPTOIR

Lillet rosé, crème de cassis, crémant de Bourgogne

LILLET ROSÉ PAMPLEMOUSSE

Lillet rosé, sirop de pamplemousse, tonic

LILLET HUGO

Lillet blanc, sirop de fleur de sureau, citron vert, Perrier

MOJITO

Rhum Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, orange, Perrier

CAÏPIRINHA

Cachaça Janeiro, citron vert, sucre de canne

GIN TONIC

Gin Beefeater, tonic

MOCKTAILS

6€

VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

APÉRITIFS & DIGESTIFS

APÉRITIF MAISON DU MOMENT

9€

KIR BOURGUIGNON (12CL)

7€

RICARD (2CL)

3€

MARTINI BIANCO / ROSSO / ROSATO (6CL)

6€

SUZE (6CL)

6€

PORTO FINEST RESERVE (8CL)

8€

WHISKY GENTLEMAN JACK (4CL)

8€

LA MENTHEUSE (4CL)

Crème de menthe

6€

LA PULPEUSE (4CL)

Crème de citron

6€

EAU DE VIE NUSBAUMER (4CL)

Mirabelle / Poire Williams

8€

RATA-PRUNES DISTILL'ART (6CL)

8€

CHARTREUSE : VERTE / JAUNE (4CL)

9€

RHUM 7 ANS (4CL)

Panama - Compagnie des Indes



10€

Prix nets TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



▪ NOS VINS ▪




VINS BLANCS

AOP PETIT CHABLIS , DOMAINE MOSNIER, 2022	6.5€	30€
AOP BOURGOGNE ALIGOTE , DOMAINE DE MONTMAIN, 2022	6.5€	30€
AOC BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE "ECUME DE TERRE", DOMAINE DE LA LUOLLE, 2022 	8.5€	39€
AOC BOURGOGNE CHARDONNAY "SOUS LA VELLE", FLORENT GIBOULOT, 2018	10.5€	49€
AOC CÔTES DU RHÔNE "RÉSERVE", FAMILLE PERRIN, 2021	4.5€	19€
IGP CÔTES DE GASCOGNE SEC , DOMAINE ENTRAS", 2021 	4.5€	19€
AOC SANCERRE , DOMAINE DU CARROU, 2023	10€	44€
GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE (VENDANGE TARDIVE), BRUNO LANDAUER, 2022	9.5€	41€

VINS ROUGES

	12cl	75cl
AOC BOURGOGNE COULANGES LA VINEUSE "AU COEUR DE FRAMBOISE ",STEPHANIE COLINOT, 2023	9.5€	42€
AOC BOURGOGNE CHITRY "VAU DU PUIITS ", DOMAINE OLIVIER MORIN, 2020	9.5€	44€
AOC IRANCY "LES BOUDARDES", DOMAINE COLINOT, 2019	11.5€	59€
AOC CHINON "LES TERRASSES", BEATRICE ET PASCAL LAMBERT, 2022 	5.5€	26€
IGP PUY-DE-DÔME "PINOT NOIR", DOMAINE MIOLANNE, 2020 	6.5€	31€
AOC CHIROUBLES "LA GROSSE PIERRE", DOMAINE DE LA GROSSE PIERRE, 2023	7.5€	36€
AOC FLEURIE "BEL AIR", DOMAINE DE LA GROSSE PIERRE, 2022	9.5€	44€
DOC DOLCETTO D'ALBA "BRIC DES SALTO", DOMAINE SOTTIMANO, 2021	7€	33€

VIN ROSÉ

	12cl	75cl
IGP MEDITERRANEE , DOMAINE DE LA JANASSE, 2023	5.5€	24€
AOP BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS , DOMAINE DE MONTMAIN, 2023	6.5€	29€
AOP CÔTES DE PROVENCE "SAINTE VICTOIRE", CHÂTEAU GRAND BOISE, 2023 	7.5€	34€

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
AOP CHAMPAGNE "BRUT RESERVE", DUVAL-LEROY	16€	79€

CRÉMANT

	12cl	75cl
AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUNO DANGIN	6.5€	29€