

# Menu du Bistro

## LES ENTRÉES

Planche mixte à partager... ou pas... ! (par personne)	8.90€
Les Escargots de Bourgogne en coquilles (6)	7.00€
Les Escargots de Bourgogne en coquilles (12)	13.00€
Les Œufs de Picorette en Meurette	10.00€
Salade de Gésiers, Magret de Canard et Pommes de Terre (Petite)	9.90€
Salade de Gésiers, Magret de Canard et Pommes de Terre (Grande)	15.90€

## LES PLATS

Pièce du Boucher	19.90€
Jambon Bio de Nitry à la Chablisienne	18.80€
Côte de Veau « Les Vitelliers », Crème de Morilles et Champignons	22.00€
Filet de Truite Élevée en France à la Graine de Courge	19.50€
Boulettes de Potiron aux Châtaignes et Mozzarella, Huile de Noisette, Petits Légumes	16.90€

## LES FROMAGES

Assiette de fromages de nos régions	7.90€
Fromage blanc fermier (sucré ou salé)	6.90€

## LES DESSERTS FAITS MAISON

Mi-Cuit au Chocolat Tonka, Éclats de Marrons Glacés, Glace Marrons	10.20€
Nougat Glacé Maison au Pralin	9.60€

---

Tarte aux Agrumes Déstructurée	8.30€
Crème Brûlée du Moment	6.90€

---

## LES GLACES

Coupe 2 boules	4.60€
Coupe 3 boules	6.90€
Coupe 2 boules avec alcool (4cl)	9.80€

## MENU ENFANT (-12 ANS)

Steak haché ou Filet de Poulet façon Nuggets + Glace 2 boules ou Fromage blanc	10.50€
---	--------

*Prix net et services compris*