

Le Forum *By Aurélie*

Vous souhaitez la bienvenue

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant.

Ici, nous avons choisi de vous proposer une carte courte, élaborée avec des produits frais et de saison et en majorité de la région. Elle évoluera au gré des saisons... et parfois même selon vos envies.

Installez-vous, détendez-vous et surtout, régalez-vous !

Les Allergènes

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. Gluten | 8. Fruits à coques |
| 2. Crustacés | 9. Céleri |
| 3. Oeufs | 10. Moutarde |
| 4. Poissons | 11. Sésame |
| 5. Arachides | 12. Sulfites |
| 6. Soja | 13. Lupin |
| 7. Lait | 14. Mollusques |

Nos producteurs/fournisseurs locaux

Nos frites fraîches 100% Côte d'Or : EURL La Sansfonnaise

Nos légumes BIO: La Ferme du Bel Ousia

Nos viandes: La Petite Louissette

Nos champignons: Les Champs' Ignons BIO du Val de Saône

Les Planches

La planche du Forum (pour 2) 1.7.8 18,00€

Jambon blanc fumé, jambon cru, mortadelle pistachée, coppa, comté 12 mois, morbier

La planche Terre et Mer (pour 2) 1.3.4.6.7.11 18,00€

Comté 12mois, jambon blanc fumé, tataki de truite, pâté en croûte maison, croustilles d'Époisses Germain, légumes marinés

Les Entrées

Oeufs pochés en meurette ou à l'Époisses 1.3.7.12 9,50€
(Version plat avec accompagnement 18,00€)

Pâté en croûte aux foies de volaille maison 1.3.7.9.12 12,00€

Tataki de truite au soja et légumes croquants 14,00€
aux sésames 4.6.11

Salade au Saint Marcellin, lard grillé, pignons de pin, vinaigrette au cidre et miel 1.7.8.10.12 11,50€
(version végétarienne possible ou version plat 19.00€)

Carottes rôties au miel et thym, burrata et pesto de fanes 7.8 10,00€

Côte Mer

Aile de raie gratinée au sabayon, citron vert et ciboulette 3.4.7.12 19,00€

Côte Végétarien

Risotto de petit épeautre aux Eryngis (champignons) 1.7.12 16,00€

Côte Terre

Ballotine de volaille aux morilles cuite basse température 7.12 20,00€

Poitrine de porc croustillante, miel et gingembre 1.7.12 19,50€

Tournedos de boeuf, beurre café de Paris 6.7.9.10.12 22,00€

Camembert chaud, charcuterie, salade et frites (20 mins de préparation) 7.10.12 18,00€

Garnitures au choix

Risotto de petit épeautre aux Eryngis, légumes de saison, salade verte
ou frites fraîches à la graisse de bœuf

7.9.10.12

Le menu Bourguignon

34,00€

Oeuf mollet, Espuma au Comté 1.3.7.12

(Servi froid)

ou

Salade aux cromesquis d'Epoisses 1.3.7.10.12



Pavé de truite, sauce Matelote au vin rouge 1.4.9.12

ou

Côte de porc Franc-comtoise cuite basse température
à la moutarde 7.10.12

Garnitures au choix

*Risotto de petit épeautre aux Eryngis, légumes de saison, salade verte
ou frites fraîches à la graisse de bœuf 7.9.10.12*



Panna Cotta, coulis de cassis 7

ou

Nougat glacé maison à la Fine de Bourgogne, 3.7.8.12
sauce chocolat

Le menu de Foufou le mini Chef



Jusqu'à 10 ans

12,00€

1 verre de sirop magique

Aiguillette de poulet, sauce moutarde 7.10.12

ou

Petit Pavé de truite 1.4.9.12

Garnitures au choix 7.9.10.12

Trilogie de minis desserts 1.3.5.7.8.11.12

Côte Fromages

Assiette 3 fromages secs 7.8.10.12 7,00€

Fromage blanc, miel et fruits secs 7.8 6,00€

Les Desserts

Crêpe Suzette au Cognac et Grand Marnier 1.3.7.12 11,00€

Cœur coulant chocolat - framboises 1.3.7.11 9.00€
(15 mins d'attente)

Profiterole XXL, chocolat chaud, chantilly 1.3.7.8 12.00€
et noisettes caramélisée

Crème brûlée à la vanille 3.7 8,50€

Café Gourmand 1.3.5.7.8.11.12 9,00€
(supplément Thé gourmand 0,70€)

Les Glaces

Coupe 1 boule	2.50€
Coupe 2 boules	4.50€
Coupe 3 boules	6.50€
Dame Blanche (glace vanille, coulis chocolat et chantilly)	8.50€
Chocolat Liégeois (glace chocolat, coulis chocolat et chantilly)	8.50€
Café Liégeois (glace café, coulis café et chantilly)	8.50€
Coupe Lemon (sorbet citron, Limoncello)	10.50€
Colonel (sorbet citron, vodka)	10.50€
Coupe Mint (glace menthe/chocolat, get 27)	10.50€
Supplément Chantilly	1.00€

Parfums: vanille, chocolat, café, nougat, menthe/choco, caramel
beurre salé, rhum/raisin, fraise, citron, cassis, framboise [1.3.5.6.7.8.11.12](#)