

A Partager à l'Apéritif

Les tartinables

1 Tartinable 4€90

2 Tartinables 6€90

3 Tartinables 8€90

Aujourd'hui vous avez le choix entre

- Tartinable de poulet au piment d'Espelette
- Tartinable de chaource aux oignons rouges et herbes
- Fondue de Champignons de Cussangy



Cocktail Myka : sirop de myrtille, jus d'orange, vodka, limonade 7,00€

Cocktail Fraisy : sirop de fraise, rosé, limonade 5€50

Cocktail en Othe: cidre, Cointreau, sirop de mandarine 7€00

Cocktail Crêpes à Roulettes: cidre, gin, sirop de cerise 6€00

Cocktail maison sans alcool : jus d'orange, jus d'ananas, sirop de cerise 4€50

Champagne Guillemot (La bouteille) 34€00

Crémant de Bourgogne Rosé de chez Dampit 24€00

Whisky

Aberlour (Single malt - 10 ans - 4cl) 6€00

Bowmore *Legend* (Single malt - 4cl) 6€00

William Peel (4cl) 4€50

Bourbon Old Virginia (4cl) 4€50

Ricard 2cl 3€00

Ratafia de cidre du Pays d'Othe (Charlois) 5cl 4€00

Martini rouge ou blanc, Guignolet Kirsch 4cl 4€00

Kir vin blanc pêche ou mirabelle ou cassis 10cl 2€50

Rosé cerise ou pamplemousse ou myrtille 10cl 2€50

BIERES

Bière locale (brasseur aubois) blonde ou ambrée (33cl) 4,90€

Bière pression Leff (25cl) 4.00€

Heineken (Bouteille 25cl) 3,00€

Monaco 5,50€

Les Entrées



Terrine maison	6,00€
Velouté du jour d'Octobre à avril	6,00€
Melon du marché de Mai à Septembre	6,00€

Salade aux **crostinis de Chaource**

(tartines grillées avec du chaource chaud, nappé de miel ou d'herbes de Provence) 8,00€

Salade aux **crostinis de Fondue de Champignons** de Cussangy

8,00€



Les escargots du Pays d'Othe en croquilles sont présentés dans un petit biscuit sur une coupelle et cuisinés au Chablis

Les 6 croquilles au choix, à la bourguignonne ou à la provençale, accompagnées de salade 12,00€



Les Plats

Tagliatelles Bolognaise sauce tomate au bœuf haché 12,00€

Dinde provençale mijotée de dinde à la tomate, poivrons, oignons..., accompagnée de tagliatelles fraîches ou de pommes de terre rôties 13,00€



Porc aux champignons au jus de veau crémé accompagné de tagliatelles fraîches ou de pommes de terre rôties 13,00€

Andouillette 5A en rondelles à la sauce au Chaource et à la moutarde à l'ancienne, accompagnée de tagliatelles fraîches 14.50€

Pièce du boucher accompagné de tagliatelles fraîches à la sauce tomate maison ou de pommes de terres rôties, sauce au chaource, feuilles de salade 15,00€



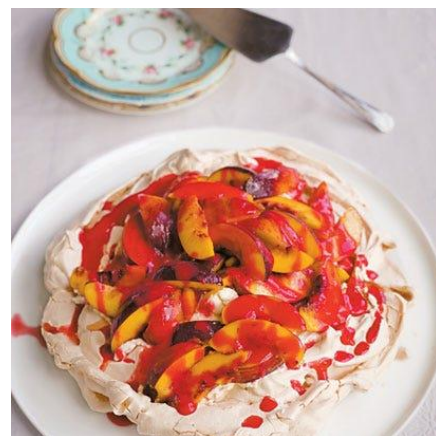
L'assiette de fromages aubois

Chaource, Val d'Armanche, Soumaintrain et petite salade 6,00€

Petit bol de salade 2,50€

Les Desserts

La Pavlova de Nigela aux fruits de saison : meringue craquante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, chantilly maison, fruits de saison 6,00€



Le Brownie trop yummy : brownie maison, boule de glace ou chantilly maison, caramel au beurre salé 6,00€

Le Brownie des caraïbes : Brownie maison, banane chantilly maison 7,00€

L'assiette de fromages au bois Chaource, Val d'Armanche, Soumaintrain et petite salade 6,00€

LA COUPE CARABAN: 8.00€
Banane, glace vanille, glace caramel au beurre salé, caramel maison, chantilly

LA COUPE SO CHOCO: 8,00€
Glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly

LA COUPE EXOTIQUE: 7,50€
Glace vanille, glace rhum raisin, glace caramel, caramel maison, chantilly

LA COUPE TAGADA: 7,50€
Glace fraise, glace vanille, coulis de fruits rouges, fraises Tagada, chantilly

LA COUPE MENTHOCHOC: 6,00€
Glace menthe, glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

LA COUPE DIJONNAISE: 6,00€
Sorbet cassis, glace vanille, crème de cassis, chantilly

Boules de glaces à choisir parmi:

caramel au beurre salé, vanille, chocolat, café, framboise, fraise, citron, menthe, rhum raisin, noix de coco

Une boule 1,50€
Deux boules 3,00€
Supplément chantilly 1,00€

Les Menus

Menu Entrée Plat ou Plat Dessert 15€50

Menu Entrée Plat Dessert 20€

Le choix des Entrées

Terrine maison

Ou Velouté

Le choix des Plats

Tagliatelles Bolognaises

Ou Dinde Provençale

Ou Porc aux champignons

Le choix des Desserts

Pavlova

Ou Brownie yummy

Ou 2 boules de glace et
chantilly maison

Pour finir le repas

Boissons chaudes

Café Nespresso, demandez la carte 2,50€

Thés Sélection toujours en évolution

Chocolat chaud 2,50€

Chocolat viennois 3,50€
(avec de la Chantilly)

Irish Coffee (whisky, café, chantilly) 7,50€



Digestifs 4,00€

Poire Williams 4cl

Marc de pomme de chez Charlois 4cl

Cognac 4cl

LES GALETTES

LA CHAOURCOISE: Fondue de champignons, chaource, andouille	10,00€
L'ARMANCE : Œuf, jambon, fromage, sauce au Chaource	8,50€
LA D'ICI : Val d'Armance, jambon cru, oignons, fromage	10,00€
LA BREIZH : Saumon fumé, pommes de terre, oignons, fromage, crème	11,00€
L'ATLANTIQUE: Saumon fumé, crème fraîche, aneth, citron	9,00€
LA ZAZA : Œuf, jambon, oignons, champignons, crème, fromage	10,00€
LA SUPER COUNTRY: œuf, pommes de terre, lardons, oignons, emmental, crème	8,50€
LA SUPER COMPLETE: Œuf, lardons ou jambon ou andouille, oignons ou tomate (en saison) ou champignon, emmental	7,50€
LA COMPLETE: Œuf, lardons ou jambon ou andouille, emmental	7,00€
LA CHAMPETRE: Fondue de champignons, jambon ou lardons ou œuf	7,50€
LA GAVROCHE: Lardons ou jambon, oignons ou champignon, emmental	6,50€
LA CHAOURCE MIEL	5,50€

LE MENU CREPES 20€

Entrée :

Terrine ou Velouté du jour
Ou galette Chaource et miel

Plat

La galette du moment (voir tableau)

Dessert

Crêpe Stendhal : Confiture de framboise, chocolat maison, crumble de spéculos, chantilly maison ou glace

LES CRÊPES



LA MARISSA : Banane, chocolat, amandes grillées, chantilly	9,50€
LA GUERANDE: Caramel maison, amandes, chantilly	5,50€
LA BONAFEE: Banane, caramel maison, chantilly	6,50€
LA MIAM'ISSIME: Chocolat chaud, amandes grillées, glace vanille	7,50€
LA SPECIALE GRAVENOIRE: chocolat maison, chantilly	6,50€

LA MICHOKO: Caramel maison, sauce au chocolat, chantilly maison ou glace	6,00€
L'AFTER EIGHT: chocolat maison, boule menthe choco, Get 27 chaud	9,00€
LA PIRATE : Banane, chocolat maison, flambée au rhum	9,00€
LA SUZETTE : Marmelade d'orange, flambée au Gd Marnier	7,50€
LA MAMILOU : Marmelade d'orange, chocolat maison, flambée au Gd Marnier	8,50€
LA STENDHAL : chocolat, confiture de framboise, spéculos, chantilly ou glace	8,50€
LA QUEBECOISE: Sirop d'érable, chantilly	6,00€
LA SPECIALE ROULETTES: Caramel maison, amandes	4,50€
LA TAHITI: Nutella, noix de coco	5,00€
LA MONT BLANC: Crème de marron, chantilly	5,50€
Caramel maison, ou Nutella, ou Miel, ou Confiture,	3,50€
Beurre sucre	3,00€
Sucre	2,50€

Les boissons

Champagne Guilleminot 75cl	34€00
Crémant de Bourgogne Rosé de chez Dampt75cl	24€00

VINS

Bourgogne Epineuil rouge A.O.C. Les Beaumonts 75cl	24,00€
Bourgogne Coulanges la Vineuse rouge A.O.C. 75cl	17,00€
St Chinian rouge A.O.C. (Languedoc) 75cl	13,00€
Chablis Tradition (blanc) A.O.P. 75cl	27,00€
Bourgogne Epineuil rosé A.O.C. 75cl	19,00€
St Chinian rosé (Languedoc) A.O.C. 75cl	12,00€
Vin de pays (Merlot rouge, Chardonnay, Rosé Syrah du Pays d'Oc)	
Carafe de 75cl : 8,00€ 50cl : 6,00€ 25cl : 3,50€ Au verre 3,00€	

CIDRES

Cidre Fermier Charlois demi sec Pays d'Othe 75cl	11,40€
50cl	7,75€
25cl	3,90€
Cidre Bellot du Pays d'Othe Brut ou Doux75cl	10,50€
Cidre fermier Charlois au verre 20cl	3,00€

LES BIERES

Bière locale (brasseur aubois) blonde ou ambrée (33cl)	4,90€
Bière pression Leff (25cl)	4,00€
Heineken (Bouteille 25cl)	3,00€
Monaco	5,50€

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus d'ananas, d'orange, de pomme 25cl	3,00€
Limonade 20cl	1,50€
Soda (boîte de 33cl) Orangina, Coca cola, Coca light	
Oasis tropical, Iced Tea, diablo	2,50€
Perrier 33cl	2,50€
Badoit 33cl	2,50€
Eau cristalline 50cl	0,50€
Sirop à l'eau 20cl	1,50€
Café Nespresso	2,50€
Thé	2,50€
Chocolat chaud	2,50€
Chocolat viennois avec de la Chantilly	3,50€
Irish Coffee (whisky, café, chantilly)	7,50€
Poire Williams 4cl	4,00€
Marc de pomme de chez Charlois 4cl	4,00€
Cognac 4cl	4,00€