

Sélection de vins au verre 12 cl

Vin blanc

Bourgogne Aligoté	2023	Désertaux-Ferrand	7.00 €
Bourgogne « L'Arquelaine »	2022	Christophe Perrin	7.50 €
Montagny « Les Macles »	2021	François Berthenet	8.50 €
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	2022	La Galopière	9.00 €
Côtes de Nuits-Villages	2020	Désertaux-Ferrand	10.00 €
Sélection du moment 1 ^{er} cru			12.00 €

Vin rouge

Bourgogne Côte d'Or	2022	A&B Rion	7.50 €
Bourgogne	2017	Yves Chevallier	8.00 €
Côtes de Nuits-Villages « Les Perrières »	2021	Désertaux-Ferrand	9.50 €
Monthélie	2022	La Galopière	12.00 €
Vosne-Romanée	2020	Jacques Cacheux	15.00 €
Sélection du moment 1 ^{er} cru			29.00 €
Sélection du moment Grand Cru			35.00 €

Apéritifs et boissons diverses

Apéritif maison du moment	12 cl	10.00 €
Champagne coupe Premier cru Blanc de blancs Oudéa	12 cl	12.00 €
Coupe Perle Noire Louis Bouillot	12 cl	10.00 €
Kir Aligoté	10 cl	6.00 €
Aligoté framboise, pêche de vigne ou griotte	10 cl	6.00 €
Royal framboise, pêche de vigne ou griotte	12 cl	10.00 €
Ricard	2.5 cl	5.00 €
Martini, Porto, Campari	4 cl	6.00 €
Gin Beefeater	4 cl	9.00 €
Whisky Glenlivet Founder's reserve	2 cl	5.00 €
Whisky Glenlivet Founder's reserve	4 cl	8.00 €
Whisky Oban 14 ans Single Malt 43°	2 cl	7.00 €
Whisky Oban 14 ans Single Malt 43°	4 cl	12.00 €
Bière artisanale du moment	33 cl	7.00 €
Perrier	33 cl	5.00 €
Schweppes tonic	25 cl	5.00 €
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33 cl	5.00 €
Ice Tea	25 cl	5.00 €
Jus de fruits Charles Papillon (orange, pomme, tomate)	25 cl	6.00 €
Nectar de fruits Charles Papillon (abricot, pêche, poire williams)	25 cl	6.00 €
Vittel	75 cl	6.00 €
Welleminfroy gazeuse	1 l	7.00 €
Café Richard Arabica Bio		4.00 €
Thé Infusion Comptoirs Richard Bio		4.00 €

Entrées

Six ou douze escargots de Mr Menelot à Fénay Label Savoir Faire 100 % Côte d'Or	11.00 € ou 21.00 €
Les traditionnels œufs en meurette de la ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin	16.00 €
Tartare de noix de Saint Jacques sauvages, mangue passion, tuile citron	23.00 €
Saumon façon gravellax, houmous de choux fleurs, coulis de betterave, crackers aux céréales	21.00 €
Tourte bourguignonne à la truffe de Bourgogne du domaine Rion, et son mesclun	22.00 €
Bûchette de foie gras de canard maison de la ferme Saint-Grat (64), figues et pain d'épices	26.00 €

Plats

Camaron grillée, riz bambou façon pilaf, poêlée de salicornes, bisque à la citronnelle	28.00 €
Filet de turbot rôti, infusion au safran et son wok de légumes d'hiver	26.00 €
Carré d'agneau du Quercy au beurre salé, dattes et fingers de haricots coco, Graines de courges torréfiées, réduction d'herbes sauvage	30.00 €
Duo de paume de ris de veau français et escalope de foie gras de canard snackées à la plancha Ecrasée d'Agata	34.00 €
Suprêmes rôtis, cuisses confites de caille des Vosges, ravioles maison de potimarron, Châtaignes sautées, miel pleines fleurs	31.00 €
Filet de bœuf, race Montbéliarde, crème de Langres, pommes de terre rôties au beurre aillé Et sa poêlée de champignons du marché	33.00 €
Tartare de bœuf, race Montbéliarde coupé au couteau, assaisonné au pesto de tomates, Parmesan et ses frites	30.00 €
Assiette de légumes du moment	16.00 €
Chariot de fromages de nos régions (5 morceaux maximum)	14.00 €

Menu découverte *Sélectionné par le chef* **80.00 €**

Entrée, poisson, viande, chariot de fromages, un dessert au choix à la carte

Menu enfant (Jusqu'à 10 ans) **12.00 €**

Boisson au choix : Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro, Ice Tea
Jus de fruits Charles Papillon (orange, pomme, tomate)
Nectar de fruits Charles Papillon (abricot, pêche, poire williams)

Plat au choix : filet de poisson blanc ou filet de poulet ou steak haché

Accompagnement au choix : légumes, purée, frites

Glace deux boules au choix : framboise, fraise, passion, abricot, citron, cassis, mirabelle,
Chocolat, vanille, café

Cette formule est proposée uniquement les midis

Hors week-ends et jours fériés :

Formule déjeuner **26.00 €**

Entrée, plat, dessert et café

Wifi : La Toute Petite Auberge, mot de passe : tpa21700

QR code menus : English, Deutsch, Portuguesa



: Tous nos plats sont faits maison sauf les escargots et les glaces

Merci de choisir votre dessert lors la prise de commande

LES DESSERTS MAISON DE MANON

Riz au lait 13.00 €

Riz au lait crémeux au sarrasin, caramel de whisky

Sablé 14.00 €

Biscuit sablé, mousse grenade, cœur de litchi, gelée fine de framboise

Moelleux au chocolat 14.00 €

Moelleux au chocolat, mousse chocolat zéphir caramel, crème mascarpone café, insert praliné

Beignets 13.00 €

Beignets à la cannelle, pommes et compote au miel et huile de noix, crème anglaise, noix de pécan, glace vanille

LES GLACES

Chocolat ou Café liégeois 11.00 €

Glace chocolat ou café, coulis de chocolat ou café, chantilly

Coupe dame blanche 11.00 €

Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly

Coupe trois boules au choix 10.00 €

Framboise, fraise, passion, abricot, citron, cassis, mirabelle, chocolat, vanille, café

Sorbets arrosés 14.00 €

Citron et vodka

Poire et poire Williams

Cassis et marc de Bourgogne

Framboise et alcool de framboise

Digestifs

Marc de Bourgogne Distillerie Mazy à Marsannay	4 cl	10.00 €
Fine de Bourgogne Distillerie Mazy à Marsannay	4 cl	12.00 €
Prunelle de Bourgogne Védrenne	4 cl	10.00 €
Eau-de-vie de Poire Williams Distillerie Mazy à Marsannay	4 cl	10.00 €
Eau de vie de Framboise, Mirabelle	4 cl	10.00 €
Vodka Absolut	4 cl	10.00 €
Pippermint Get 27	4 cl	10.00 €
Cognac VSOP Martell	4 cl	10.00 €
Armagnac VSOP	4 cl	10.00 €
Calvados V.S. Père Magloire	4 cl	10.00 €
Chartreuse verte ou jaune	4 cl	10.00 €
Verveine Distillerie Mazy à Marsannay	4 cl	10.00 €
Vieux rhum Trois Rivières	4 cl	10.00 €
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva	4 cl	10.00 €
Crème de cassis 2018 IGP «Au Champs Gonot» Ferme Fruirouge	4 cl	8.00 €