

LE TAST'VIN

« BISTRONOMIE EN BOURGOGNE »

MENU REGIONAL

ASSIETTE BOURGUIGNONNE AVEC JAMBON PERSILLÉ, ŒUF MEURETTE AU BLANC ET ESCARGOTS

JOUE DE BŒUF MIJOTÉE AU VIN ROUGE FAÇON GRAND-MÈRE

LA POIRE POCHÉE AU SIROP DE VIN ROUGE ET SORBET CASSIS FAÇON TAST'VIN

2 PLATS 24.00 € / 3 PLATS 28.00 €

A LA CARTE

TARTARE DE SAUMON FRAIS DE NORVEGE (ELEVAGE ECO-RESPONSABLE)				13.00 €
SALADE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES				14.00 €
OEUF DE LA FERME DU PONTOT (GEVREY-CHAMBERTIN) EN MEURETTE				12.00 €
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	PAR 3	6.00 €	PAR 6	8.00 €
			PAR 12	14.00 €

PAVÉ DE SAUMON NORVEGIEN GRILLÉ, SAUCE VIERGE ET LÉGUMES DE SAISON	16.50 €
COTE DE VEAU FRANÇAIS AUX GIROL LES	24.50 €
PAVÉ DE BŒUF - SAUCES EPOISSES ou SAUCE POIVRE	17.00 €
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS CRU	17.00 €
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS « CESAR » CUIT ALLER-RETOUR	18.00 €
CHEESEBURGER A L'EPOISSES BERTHAUD L'ORIGINAL DEPUIS 2011	18.00 €

FROMAGES ET DESSERTS

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC DU PAYS A LA CREME ET AUX FINES HERBES	4.50 €
EPOISSES BERTHAUD ET SALADE VERTE	4.50 €
ASSORTIMENTS DE FROMAGES DE CHEZ ALAIN HESS	7.00 €
COUPE ANANAS, FRUITS ROUGES ET COULIS	7.50 €
MACARON CHOCOLAT ET GLACE MAISON A LA LIQUEUR DE MENTHE JACOULOT	8.00 €
LA POIRE POCHÉE AU SIROP DE VIN ROUGE ET SORBET CASSIS FACON TAST'VIN	7.00 €
CAFE GOURMAND	8.00 €