

Entrées

Foie gras de canard français mi- cuit aux pruneaux d'Agen Monbazillac et rhum brun et chutney 21€
6 escargots (servis en coquille à la bourguignonne) 13.50€ ou par 12p 19.50€
Œuf « bio » meurette façon Ma Bourgoine 12€
Assiette de saumon de l'atlantique fumé, pain nordique et crème à la ciboulette 12€
Velouté de courge « bio du Potager d'ici » et chips de jambon de Serrano 8€
6 huitres creuses du golfe du Morbihan N°3 13.50€ ou par 12p 19.50€
Jambon persillé traditionnel à la bourguignonne et émincé d'oignons rouge cuit au vin rouge et épices 8€
Poireaux « bio » du « Potager d'ici » en vinaigrette et œuf « bio » poche 8€
Œuf « bio » dur et mayonnaise façon Pont de Loire 7€

Viandes

Jarret de porc français confit à la fleur de bière 18€
Côte de bœuf origine France, grillée (environ 350g) frites, salade et sauce au poivre 26€
Magret de canard du Sud-Ouest doré au sautoir, sauce miel et thym 22€
Tête de veau traditionnelle, petits légumes et sauce gribiche 24€
¼ de poulet français rôti à la broche, frites et salade 16€
Burger Montagnard, steak haché org. France, Morbier AOC, lard fumé et confit d'oignons au miel 17€
Plat du jour 14€

Poissons

Fish (filet de cabillaud) and chips façon PDL, sauce tartare 17€
Dorade grillée aux thym et oignons rouge servis entière et risotto crémeux 24€
Dos cabillaud au parfum de l'Orient, petits légumes 22€
Grande salade de saumon atlantique fumé avec son pain nordique, crème citronnée à la ciboulette 20€

Desserts

Fromage blanc sucré ou salé 6€
Crottin de chèvre AOC de Chavignol 7€
St Marcelin AOC rôti au miel et thym 7€
Comté affiné 12 mois et salade 7€
Baba au rhum traditionnel et crème fouettée 8€
Tiramisu traditionnelle 7€
Salade d'agrumes et sorbe citron 7€
Coupe Bourguignonne (2 boules de sorbet cassis, crème de cassis et crème fouettée) 8€
Café ou Thé gourmand 7.50€
Moelleux au chocolat, glace vanille 9€
Crêpes Suzette flambées en salle 9€
Pain brioché perdu façon Pont de Loire et glace caramel au fleur de sale 8€
Ananas caramélisé au miel et romarin, glace vanille 7.50

Glaces (1 boule 3,50€, 2 boules 4,80€, 3 boules 6,20€)

Glaces : vanille, café, caramel, chocolat noir
Sorbets : cassis, fraise, citron jaune, mang

MENU PONT DE LOIRE

Entrée + plat ou plat + dessert 23 €

Entrée + plat + dessert 27 €

(Valable du mardi au samedi de 12h à 14 et mardi au jeudi de 19h à 22h)

Entrées aux choix

Jambon persillé traditionnel à la bourguignonne et émincé d'oignons rouge cuit au vin rouge et épices
Poireaux « bio » du « Potager d'ici » en vinaigrette et œuf « bio » poché
Œuf « bio » dur et mayonnaise façon Pont de Loire
6 huîtres creuses du golfe du Morbihan N°3 supp.3€)

Plats au choix

Grande salade de saumon atlantique fumé avec son pain nordique, crème citronnée à la ciboulette
¼ de poulet français rôti à la broche, frites et salade
Burger Montagnard (steak haché origine France, Morbier AOC, lard fumé et confit d'oignons au miel)
Fish (filet de cabillaud) and chips façon PDL, sauce tartare
Plat du jour

Desserts aux choix

Fromage blanc sucré ou salé
Crottin de chèvre AOC de Chavignol

Baba au rhum traditionnel et crème fouettée
Tiramisu traditionnelle
Salade d'agrumes
Coupe Bourguignonne (2 boules de sorbet cassis, crème de cassis et crème fouettée)
Café ou Thé gourmand (supp 3€)

Menu du jour 14,50 €

(Valable du mardi au vendredi de 12h à 14h)

Le plat du jour + un café

MENU BISTROT

Entrée + plat ou plat + dessert 32 €

Entrée + plat + dessert 35 €

(Valable du mardi au dimanche de 12h à 14 et mardi au samedi de 19h à 22h)

Entrées aux choix

Foie gras de canard français mi- cuit aux pruneaux d'Agen Monbazillac et rhum brun,
Chutney, pain brioché (sup. 5 €)

6 escargots (servis en coquille à la bourguignonne)

Œuf « bio » meurette façon Ma Bourgogne

Assiette de saumon de l'atlantique fumé, pain nordique et crème à la ciboulette

Velouté de courge « bio du Potager d'ici » et chips de jambon de Serano

6 huitres creuses du golfe du Morbihan N°3

Plats au choix

Jarret de porc français confit à la fleur de bière

Côte de bœuf origine France, grillée (environ 350g) frites, salade et sauce au poivre (sup 8 €)

Magret de canard du Sud-Ouest doré au sautoir, sauce miel et thym

Tête de veau traditionnelle, petits légumes et sauce gribiche

Dorade grillée aux thym et oignons rouge servis entière et risotto crémeux

Dos cabillaud au parfum de l'Orient, petits légumes

Desserts aux choix

St Marcelin AOC rôti au miel et thym

Comté affiné 12 mois et salade

Moelleux au chocolat, glace vanille

Crêpes Suzette flambées en salle

Pain brioché perdu façon Pont de Loire et glace caramel au fleur de sale

Ananas caramélisé au miel et romarin, glace vanille

Menu enfant 15€ (jusqu'à 12 ans)

1 plat + 1 dessert et 25CL de jus d'orange ou ananas

¼ de poulet français rôti à la broche, frites et salade

OU Fish (filet de cabillaud) and chips, sauce tartare

Crêpe Nutella OU 2 boules de glace au choix



La Carte des vins

Glen et Cédric deux passionnés de vin ne cessent de faire évoluer et de diversifier leur cave depuis 2013.

*Elle est un lieu clos, sombre à l'abri des trépidations et du bruit nivernais
les vins de gardes y sont conservés dans les meilleures conditions.*

*Nous partageons cette passion et ouvrons les portes à tous les amateurs afin
de vous faire découvrir des vins atteignant leur apogée.*

*Nous vous conseillerons pour panacher et adapter ces vins aux bouquets et arômes variés à toutes les
préparations culinaires*

Les Bourgognes Rouges (75cl)

Côtes de Nuits

Nuits Saint Georges « Aux Thorey » D. Duband, 2019	110€
Chambolle-Musigny, 1er Cru « Les Amoureuses » La Pousse d'Or, 2017	385€
Musigny Grand Cru Jacques Prieur, 2010	1192€
Nuits Saint Georges 1er Cru" Aux Perdrix" Domaine Des Perdrix, 2019	95€
Morey Saint Denis, David Duband 2019	120€

Côte de Beaune

Pommard- Epenots 1 ^{er} cru, L. Latour, 2019	130€
Pommard, Les vignots château de la charrière 2020	90€

Val de Loire Rouges AOC et IGP(75cl)

Le Pays de Loire Rouge IGP et AOC (75cl)

Le Colombier de la Calonnière Cabernet franc 2022	32€
La Bacchusate pinot noir, Jean Michel Sorbe 2023	
Chateaufumeillant Solissime Henri Bourgeois	37€
Menetou-Salon,	39€

Côte du Rhone Rouges AOC et sud (75cl)

La Vallée du Rhône (75cl)

Côte Rôtie Pierre Gaillard 2021	85€
Côte Rôtie Brune et Blonde E. Guigal, 2019	92€
Côte Rotie « Cornas » Yves Cuilleron 2019	104
Sotatum, Les vins de Vienne, Cuilleron, Villard et Gaillard, 2019	75€
Châteaufumeillant du Pape Château La Nerthe, 2019 	79€
Scamandre, Costières de Nîmes 2010	80€
IGP Méditerranée Harès prestige	21€

Les Bourgognes blanc AOC (75CL)

Chablis 1er cru Fourchaume, La Chablisienne, 2020	59€
Chablis « Grand Regnard », Domaine Regnard, 2020	79€
Chablis Grand cru « Château Grenouilles », La Chablisienne, 2020	95€
Pic 1 ^{er} chablis 1 ^{er} cru 2012	135€
Grand Régnard, Chablis domaine Régnard 2020	59€

Les vins de la Loire Blancs AOC (75cl)

Pouilly fumé, Blondelet Fargeau, 2022	
Pouilly fumé « Baron de L » 2018	160€
Pouilly Fumé Henri Bourgeois « La demoiselle de Bourgeois », 2019	59€
Sancerre, Morin Père et Fils, 2020	
Sancerre Henri Bourgeois "la Côte des Monts Damnés", 2019	55€
Sancerre Henri Bourgeois « Etienne Henri », 2017	55€
Menetou-Salon,	39€

Vallée du Rhône AOC et sud-Ouest IGP blanc (75cl)

Hermitage, Le Chevalier de Sterimberg, Paul Jaboulet Aîné, 2017 	90€
Châteauneuf du Pape, Château la Nerthe 2019 	59€
Condrieu, Les Chaillets, Yves Cuilleron, 2019	
Tabturnum "Les Vins de Vienne" Cuilleron, Villard et Gaillard, 2014	75€
Château Simone, Palette 2018	150€

Vins moelleux IGP & AOC (75CL)

Domaine lafitte, côtes de Gascogne 2022	
Menetou-Salon,	

Vins Roses IGP & AOC (75cl)

AOC Bandol Domaine Ott, Château Romassan, 2021	59€
--	-----

Demi-bouteille de vin Rouge (37.5CL)

Saumur-Champigny « Les longues » 2021

Demi-bouteille des vin Blanc (37.5CL)

Condrieu, La Petit Côte, Yves Cuilleron, 2018

Les Champagnes AOC (75cl)

Brut

Ruinart Brut	105€
Billecart- Salmon Brut	79€

Rosé

Ruinart	125€
Billecart Salmon	79€
Larmigny	65€

Vins au verre et carafe

	15cl	25cl	50cl
VINS BLANCS			
IGP Méditerranée	3,50€	6,80€	13,50€
	5,00€	8,30€	16,70€
VINS ROUGES			
IGP Méditerranée	3,50€	6,80€	13,50€
	4,50€	8,80€	15,20€
	4,50€	8,80€	15,20€
VINS ROSÉS			
AOP Malepère domaine de la Sapinière	4,50€	8,80€	15,20€
VIN MOELLEUX			
Gewurztraminer des Chasseurs de Lune	5,00€	8,30€	16,70€

Digestifs Liqueurs 4cl

Vieille Prune de Souillac	12.00€
Eaux de Vie 4cl (Framboise, Poire)	10.00€
Grand Marnier cordon rouge	8.00€
Get 27 ou 31	6.50€
Limoncello	6.50€
Marc de Bourgogne	12.00€
Chartreuse	6.50€

Rhum 4cl

Clément select barre Guadeloupl	12.00€
La hechicera de Colombie	12.00€
Don papa, Baroko de Philippines	14.00€

Cognac 4cl

ABK6 vsop

Armagnac 4cl

Armagnac duc de Camilhac	10,00€
--------------------------	--------

Calvados 4cl

Calvados de la hêtraie	8,00€
------------------------	-------

Whiskys 4cl

Lagavulin 16 ans d'âge	16.00€
Jack daniel's	10.00€
Knockando pur malt 12 ans d'âge	12.00€
Jura bourbon cask	14.00€
Mac malden black malden	12.00€
Mac malden charolais speyside	12.00€
Clan Campbell	6.50€
Glen Grant rothes speyside singel malt	10,00€
Aberlour speyside single malt	12,00€

Boissons chaudes

Café	1,80 €
Café aromatisé : noisette, macaron, brownie au chocolat, spéculos, caramel tofee	1,90 €
Décaféiné	1,90 €
Café allongé	1,90 €
Café Viennois	4,20 €
Double café	3,40 €
Noisette	1,90 €
Chocolat chaud	3,90 €
Chocolat Viennois	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Thé, Infusions (Dammann Frères)	4,00 €
Café latté	4,00 €

Boissons froides

Thés glacés (fait maison) (33cl) 4,50 €

Thé rooibos et pêche
Thé blanc mangue spicy
Thé noir framboise et rhubarbe

Limonades (fait maison) (33cl) 4,00 €

Limonade d'antan : passion, framboise et bergamote
Limonade recette PDL: pomme verte et concombre

Diabolo: grenadine, fraise, framboise, cerise, citron, citron Glasgow, citron bergamote, pêche, menthe, mangue, violette
rhubarbe, fruit de la passion, kiwi, banane, orgeat, cassis, coco, pomme verte sirop de mojito, concombre

Softs 3,80€ (33cl)

Coca, Coca zéro, Fanta, Perrier, Schweppes, Schweppes agrumes

	50cl	75cl	100cl
Evian (eau plate)	3,50€		6,50€
San Pellegrino (eau pétillante soutenue)	3,50€		6,50€
Chateldon (75cl) (eau finement pétillante)		7,00 €	

Cocktails sans Alcool (33cl) 7 €

Virgin mojito
Virgin Pina Colada
Virgin Daiquiri fraise

Apéritifs

Spritz Apérol	9 €
Spritz liqueur de sureau	9 €
Spritz limoncello	9 €
Spritz Martini pomme verte	9 €
Prosecco royal : Cassis, mure, pêche, framboise, mangue, violette, châtaigne	8 €
Posceco nature	7 €
Kir : vin blanc ou vin rouge	4,50 €
Cassis, mure, pêche, framboise, mangue, violette, châtaigne, fleur de sureau	
Coupe de champagne Chassenay d'Arce (15cl)	10,00 €
Pastis 51 ou Ricard (2cl) 4€ (Supplément sirop 0,60€)	
Suze	6,00 €
Porto blanc ou rouge	6,00 €
Martini blanc ou rouge ou dry	6,00 €
Campari	6,00 €
AMÉRICANO	10,00€

Cocktails 10 €

(Tous nos cocktails contiennent 4 cl d'alcool minimum)

Gin Tonic	Pina Colada	Mojito
Vodka pomme	Pina Colada fraise	Daiquiri fraise
Vodka orange	Cuba libre	Mojito mangue
Sex on the Beach	Mojito fraise	Bloody Mary
Whisky coca		

Bières pression

	25cl	33cl	50cl
Heineken blonde	3,75€		7,50€
Arcandière blonde(bière local bio non filtrée)		5,50€	
Affligem blonde	4,50€		8,40€
Chouffe cherry	5,10€		10,00€
Lagunitas IPA	5,50€		10,50€
Supplément sirop 0,25	0,25€	0,33€	0,50€
Monaco	3,75€		7,50€
Panaché	3,50€		7,00€

Bières bouteille 33cl

Arcandière IPA (blanche, ambrée)	5 €
Desperados	5,5 €
Pelfoth brune	5 €
Leffe 0 %	5 €
Chouffe	5,5 €
Liefmans fruit rouge	5,5€