

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

|   |    |
|---|----|
| <b>Gaspacho andalou</b>   | 14 |
| <b>Jambon persillé de Bourgogne</b><br>Cornichons maison, salade verte                              | 16 |
| <b>Assiette de cochonaille maison</b>   | 16 |
| <b>Accras de brochet et goujonnettes de silure</b><br>Sauce Tartare                                 | 18 |
| <b>Pâté croûte basque</b><br>Chorizo et piquillos   | 18 |
| <b>Salade de poulpe, sauce chimichurri</b><br>Olives de Kalamata, céleri branche et pommes de terre | 18 |
| <b>Burrata crémeuse</b><br>Piperade et chorizo maison   | 19 |

Tous nos plats sont accompagnés au choix de :  
*Ratatouille/ purée de pomme de terre/ salade verte/  
jardinière de légumes/ frites*

SAUF LES PLATS INDIQUES PAR UNE ETOILE  
Facturation de 3€ pour un accompagnement supplémentaire

## LES FROMAGES

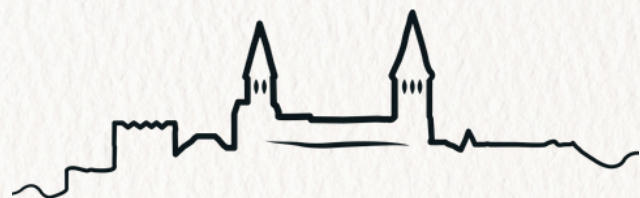
|   |    |
|---|----|
| <b>Cervelle de canuts</b><br>Faisselle de fromage blanc<br>Ail, ciboulette, échalotte | 7  |
| <b>Faisselle de fromage blanc de</b><br>"La Ferme de Marnizot" à Buxy (71)            | 7  |
| <b>L'assiette de fromages de Bourgogne</b><br>Abbaye de Citeaux, Epoisses, Charolais  | 12 |

## LES PLATS

|  |    |
|--|----|
| <b>Salade César</b><br>Parmesan, anchois et poulet gratiné                           | 18 |
| <b>Tartare de boeuf taillé au couteau</b><br>Préparé devant vous                     | 23 |
| <b>Moules de bouchot marinière</b>   | 24 |
| <b>Cuisse de canard confite</b>  | 25 |
| <b>Tartare de Thon à l'asiatique</b><br>Sauce soja, citron vert, coriandre et wasabi | 26 |
| <b>Carpaccio de veau à l'anchoïade</b><br>Livèche, safran et parmesan                | 27 |
| <b>Poulet de Bresse</b><br>Sauce vin jaune et morilles                               | 36 |
| <b>Pièce du boucher</b><br>Le prix est indiqué sur l'ardoise                         |    |
| <b>Poisson du marché</b><br>Le prix est indiqué sur l'ardoise                        |    |

## LES DESSERTS

|   |    |
|---|----|
| <b>Riz au lait fruits rouges</b>  | 9  |
| <b>Marquise au chocolat et crème anglaise</b>   | 9  |
| <b>Pêche Melba</b>  | 10 |
| <b>Parfait glacé aux fraises</b><br>et pesto sucré au basilic   | 10 |
| <b>Dessert de la vitrine</b><br>Au choix, parmi les desserts en vitrine   | 11 |
| <b>Baba au rhum</b>   | 12 |
| <b>Soufflé au Grand Marnier</b><br>20 minutes de préparation  | 14 |
| <b>Coupe de glaces et sorbets</b><br>Glaces : vanille, chocolat, caramel, café<br>Sorbets : fraise, citron, pêche, mandarine, exotique, poire |    |
| 2 boules  | 6  |
| 3 boules  | 8  |



## MENU SAINT PHILIBERT

33 euros

ACCRAS DE BROCHET ET GOUJONNETTES DE SILURE

Sauce Tartare

ou

JAMBON PERSILLÉ DE BOURGOGNE

Cornichons maison, salade verte



CUISSE DE CANARD CONFITE

ou

MOULES DE BOUCHOT MARINIÈRE



RIZ AU LAIT FRUITS ROUGES

ou

MARQUISE AU CHOCOLAT ET CRÈME ANGLAISE



## MENU REMPART

45 euros

### PÂTÉ CROÛTE BASQUE

Chorizo et piquillos

ou

### SALADE DE POULPE, SAUCE CHIMICHURRI

Olives de Kalamata, céleri branche et pommes de terre



### TARTARE DE THON À L'ASIATIQUE

Sauce soja, citron vert, coriandre et wasabi

ou

### CARPACCIO DE VEAU À L'ANCHOIADE

Livèche, safran et parmesan



### CERVELLE DE CANUTS

Faiselle de fromage blanc, ail, échalote, ciboulette

ou

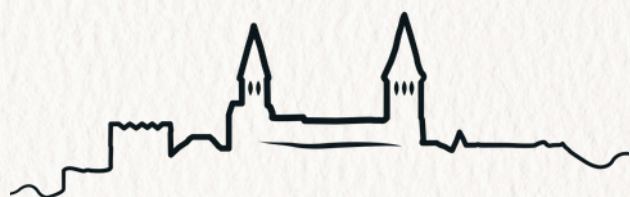
### FAISSELLE DE FROMAGE BLANC



### PARFAIT GLACÉ AUX FRAISES ET PESTO SUCRÉ AU BASILIC

ou

### BABA AU RHUM



## MENU ENFANT

14 euros

POISSON DU MARCHÉ

Selon arrivage

ou

POULET À LA CRÈME, FRITES

— \* —

COUPE DE GLACE

## *Le savais-tu ?*



NOTRE HÔTEL-RESTAURANT A ÉTÉ BÂTI SUR LES ANCIENS REMPARTS DE LA VILLE... C'EST AUSSI POUR CELA QUE NOUS AVONS CHOISI CE NOM, EN HOMMAGE À SON HISTOIRE.

EN REGARDANT BIEN AUTOUR DE TOI DANS LA SALLE, TU PEUX MÊME APERCEVOIR UNE PARTIE DU MUR D'ORIGINE. UN PETIT BOUT DE PASSÉ QUI CONTINUE DE FAIRE VIVRE LE LIEU AUJOURD'HUI.