

LES ENTRÉES

Au fil des saisons

M	Nuage de burrata de bufflonne à l'ail, tomates et pesto	15.00
M	Salade d'artichaut en poivrade et jambon cru, vinaigrette aux olives noires	15.00
M	Terrine de pot au feu de Charolais en gelée, crème d'herbes	15.00

Les incontournables

Charcuterie "Sélection Metzger" sur planche	22.00
Langoustines juste saisies, flan délicat à la bisque, herbes fraîches et l'huile à la Cameline	22.00
Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette 	15.00
Foie gras de canard IGP du sud ouest	25.00

LES PLATS

Au fil des saisons

M	Fricassée d'encornet au chorizo et légumes du soleil	25.00
	Riz aux épices	
M	Noisettes de filet mignon de porc aux girolles	25.00
	Pommes de terre farcies à l'Epoisses	
M	Gnocchis de pomme de terre gratinés à la crème, parmesan et tomates	16.00

Les incontournables

Sole d'arrivage façon meunière	49.00
Suprême de poulet fermier noir de Bourgogne, sauce crémeuse au vin jaune et morilles	32.00
Filet de bœuf charolais grillé (Façon Rossini avec un supplément de 10€)	38.00
Rognon de veau flambé sous vos yeux au cognac façon Baugé	29.00
Notre version du tartare de bœuf charolais au guéridon	22.00

Garniture au choix: Frites fraîches au gras de bœuf  ou pomme de terre farcie à l'Epoisses ou riz aux épices

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris.

Vous êtes allergique? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

STEAK HOUSE

Nos viandes locales



La maison Fournier / Saint Jean de Losne

Entrecôte de bœuf charolais +/- 350g

39.00

Côte de bœuf charolais +/- 1kg

99.00

Nos viandes de bœuf premium - maturées

La maison Metzger / Paris - Rungis

Faux-filet de Noire de Baltique +/-300g

52.00

Entrecôte de Noire de Baltique +/-350g

62.00

Côte de Noire de Baltique +/-1kg

152.00

Faux-filet de Wagyu Yorkshire +/-300g

69.00

Entrecôte de Wagyu Yorkshire +/-350g

89.00

Côte Wagyu de Yorkshire +/-1kg

199.00

Garniture au choix: Frites fraîches au gras de bœuf

ou pomme de terre farcie à l'Epoisses ou riz aux épices

Sauce: - Epoisses, poivre ou béarnaise



- morilles - supplément 6.00

FROMAGES & DESSERTS

Au fil des saisons

Café Liègeois

10.00

Douceur citronnée en textures

10.00

Les incontournables

Faisselle de fromage blanc

9.00

Chariot de fromages affinés

15.00

Crêpes Suzette flambées à votre table

12.00

Chariot de gourmandises

15.00

La gourmandise "chocolat framboise"

10.00

Menu Enfant

12€

Steak haché ou Poisson

Frites ou légumes

et

Boule de glace

servi midi et soir

Au fil des saisons

29€

Entrée/ plat

ou

plat/ dessert

*Sélection parmi les plats avec la mention **M**, chariot de fromages ou de desserts*

servi midi et soir

Au fil des saisons

36€

Entrée/ plat/ dessert

*Sélection parmi les plats avec la mention **M**, chariot de fromages ou de desserts*

servi midi et soir

Tous nos prix sont en euros. Prix nets, service compris.

Vous êtes allergique? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

STARTERS

Seasonal Selections

M	Buffalo burrata with garlic, tomato and pesto	15.00
M	Artichoke salad, raw ham, vinaigrette dressing with black olives	15.00
M	Charolais pot-au-feu terrine in aspic, herb cream	15.00

The Essentials

Sélection Metzger" charcuterie board	22.00
Seared langoustines, delicate bisque flan, fresh herbs, and camelina oil.	22.00
Meurette-style, poached "free-range" eggs from Gevrey-Chambertin	15.00
Duck foie gras, PGI South-West France	25.00

MAINS COURSES

Seasonal Selections

M	Squid with chorizo and summer vegetables	25.00
	Spiced rice	
M	Pork tenderloin with chanterelles mushrooms	25.00
	Stuffed potato with Epoisses cheese	
M	Gratinated potato gnocchi with cream, Parmesan cheese, and tomatoes	16.00

The Essentials

	Spiced rice	
Sole cooked Meunière style		49.00
Black Burgundy free-range chicken supreme, creamy yellow wine and morel sauce		32.00
Grilled Charolais beef fillet (Supplement of 10 euros for Rossini style)		35.00
Veal kidney flambéed in cognac, Baugé-style		29.00
Our version of Charolais beef tartare prepared on the table		22.00

Choice of side: Fresh beef fat fries or spiced rice or stuffed potato with Epoisses cheese

All our prices are in euros. Net prices, service included.

Are you allergic? Please ask us. Information about mandatory declarable allergens in the dishes will be provided by the restaurant staff.

STEAK HOUSE

Our local meal

Fournier House / Saint Jean de Losne

Charolais beef ribeye ~350g

39.00

Côte de bœuf charolaise +/- 1kg

99.00

Our exceptional matured beef meat selection

Metzger House / Paris - Rungis

Black Baltic Sirloin Steak +/- 300g

52.00

Black Baltic Ribeye Steak +/- 350g

62.00

Black Baltic Prime Rib +/- 1 kg

152.00

Wagyu Yorkshire Sirloin Steak +/- 300g

69.00

Wagyu Yorkshire Ribeye Steak +/- 350g

89.00

Wagyu Yorkshire Prime Rib +/- 1 kg

199.00

Choice of side: Fresh beef fat fries or spiced rice or stuffed potato with Epoisses cheese

Sauces: - Epoisses, pepper, or Béarnaise

- Morels sauce - supplement €6.00

CHEESES AND DESSERTS

Seasonal Selections

Liègeois coffee

10.00

Lemon crumble and whipped egg

10.00

The essentials

Cottage cheese

9.00

Selection of matured cheeses

15.00

Crêpes Suzette

12.00

Dessert trolley

15.00

Chocolate & Raspberry Delight

10.00

Children's Menu

12€

Beef Patty or

Fish

Fries or

Vegetables

and

Scoop of Ice

Cream

Served lunch and dinner

Seasonal Selection

29€

Starter/Main

or

Main/Dessert

Selection from the dishes marked with an "M", cheese or dessert trolley

Served lunch and dinner

Seasonal Selection

36€

Starter + Main + Dessert

Selection from the dishes marked with an "M", cheese or dessert trolley

Served lunch and dinner

All our prices are in euros. Net prices, service included.

Are you allergic? Please ask us. Information about mandatory declarable allergens in the dishes will be provided by the restaurant staff.