

Boissons chaudes

Expresso, café décaféiné, café allongé et café noisette	1.80€
Café au lait	2.20€
Cappuccino, double expresso, café viennois	3.90€
Chocolat chaud	3.90€
Thé du Palais des thés (Thé noir, Fruits rouges, Early grey, Vert menthe)	3.90€
Infusion (Verveine et Camomille)	3.90€
Choco-frappé, café frappé	3.90€

Lait au choix: lait de vache, lait de coco, lait d'amande et lait d'avoine

Les softs

Coca, Coca zero (33 cl)	4.00€
Fuzetea pêche, Schweppes indian tonic Agrumes, Limonade, Orangina (25 cl)	4.00€
Jus de fruits Granini: pomme, abricot, ananas, pamplemousse, orange, tomate	4.00€
Sirop à l'eau, Monin (25 cl)	2.50€
Diabolo	4.00€

♦ A découvrir ♦ Goodvie, soda fermenté Dijonnais (pomme, citron vert, ou pêche) 6.00€

Les eaux

	Bouteille	1/2 bouteille
Vittel	6.00€	4.00€
San Pellegrino	6.00€	4.00€
Perrier (33 cl)	4.00€	
Vittel (25 cl)	3.50€	
Velleminfroy (Gazeuse, Plate)	6.90€	4.90€

Les bières

	25cl	33cl	50cl
Bières pression			
Heineken	4.00€	6.50€	7.90€
Affligem	5.00€	7.50€	9.90€
Monaco, Panaché	4.00€		

Bières artisanales Bourguignonnes	6.90€
Elixkir blonde, blanche, ambrée ou triple	

Bières bouteilles	6.90€
Desperados, Heineken 0,0 s/s alcool	6.00€

Supplément Picon: +1€ / supplément sirop: +0.30€

Les alcools

Get 27, Get 31 (4cl)	8.00€
Cointreau ,Grand-Marnier, Limoncello,Amaretto, Bailey's, Chartreuse verte et jaune (4cl)	8.00€
Eaux de Vie (Poire, Mirabelle, Framboise) (4cl)	8.00€
Gin Gibson's (4cl), Vodka Absolut (4cl)	8.00€
Gin Tanqueray (4cl), Téquila Olmeca (4cl)	10.00€
Rhum Zacapa 23, Rhum Dom Papa, Havana Club blanc (4cl)	10.00€
Marc Bourgogne (4cl), Armagnac, Château de Laubade VSOP (4cl)	8.00€
Cognac « Courvoisier » VSOP (4cl), Calvados Christian Drouin « V.S.O.P » (4cl)	8.00€
Cognac " Hennessy"	25.00€



Les apéritifs

Kir du Chanoine (Bourgogne Aligoté et liqueur au choix), 15 cl	6.90€
Coupe de Crémant, Bailly Lapierre (15 cl)	8.00€
Coupe de Crémant et liqueur au choix, 15 cl	8.50€
Coupe de Champagne Brut (15 cl)	15.00€
Kir Royal (Champagne et liqueur au choix) (15 cl)	15.00€
Anisés (Ricard, Pastis 51) (2 cl), Pastis B-A-R Jô (2 cl)	6.50€
Suze, Martini (blanc, rouge), Porto « Graham's Fine Tawny » (blanc, rouge), 6 cl	6.50€

Liqueur au choix: cassis, mûre, pêche de vigne, fraises des bois, framboise.

	2cl	4cl
J and B Rare, Clan Campbell, Jameson	4,00€	8.00€
Chivas Regal « 12 ans d'âge », Glenlivet, Four Roses, Jack Daniels	5.00€	10.00€
Aberlour (10 ans forest Reserve)	6.00€	12.00€

La carte des vins

Blancs:

	Verre 15 cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
Bourgogne Aligoté 2023, vignerons de Buxy	4.50€	7.00€	14.00€	22.00€
Côtes du Rhône "Parallèle 45" 2023, Paul Jaboulet	5.00€	8.00€	16.00€	24.00€
Mâcon-Village "Happy'Naisse" 2023, Brenot Beranger	6.50€	12.00€	22.00€	33.00€
Hautes-Côtes de Nuits "Les Frangines" 2024 Dom Bonnardot	8.50€	14.00€	28.00€	39.00€

Rosés :

Marsannay 2023, Domaine Clos Saint Louis	7.50€	12.00€	24.00€	34.00€
Domaine Val d'Astier 2024, Côtes de Provence, Famille Seignez	8.50€	14.00€	28.00€	39.00€

Rouges :

Coteaux Bourguignons 2023, Domaine Carron	4.90€	8.00€	15.00€	24.00€
Bourgogne Pinot Noir "Côte Chalonnaise" 2023, Famille Masse	6.70€	11.50€	23.00€	33.00€
Bourgogne Pinot Noir 2023, Domaine Simon Gaudet	7.80€	12.50€	25.00€	37.00€
Bourgogne Epineuil "Cuvée spéciale" 2023, La Chablisienne	8.00€	13.00€	26.00€	39.00€

Livre de cave " 100 références" sur demande



Les Cocktails



12€

Spritz

Apérol, Crémant, Perrier, orange

Americano

Martini rouge, Noilly Prat, Campari

Piña Colada

Rhum coco, lait de coco, jus d'ananas

Spritz du Hardy

Crème de cassis, Maurininha, Crémant de Bourgogne, tonic

Gintonic

Gin (Gibson's ou Tanqueray), Schweppes tonic, citron

Mojito

Rhum ambré, menthe, citron, sucre de canne, Perrier

Hugo Spritz

Gin, sirop de fleur de sureau, menthe, Perrier

Paloma

Tequila, jus de citron, jus de pamplemousse, Perrier

Mini Minty

Vodka, sirop passion, jus de cassis, jus de pamplemousse, blanc d'oeuf

Hero Drink

Daiquiri

Rhum, jus de citron, sucre de canne

Daiquiri (sans alcool)

RHJM, jus de citron, sucre de canne

Les Mocktails

sans alcool 10€

Virgin mojito

RHJM, sucre de canne, Perrier, citron vert

Comme un Paloma

JNPR 3, jus de pamplemousse, citron, sucre de canne, Perrier

Comme une Piña Colada

RHJM n°1, lait de coco, jus d'ananas

Comme un Americano

VRTH, BTTR, Perrier

Comme un Hugo Spritz

JNPR 2, sirop de fleur de sureau, Perrier, menthe fraîche

Le p'tit snack

Menu du jour

Plats de l'ardoise. Disponible uniquement au déjeuner



Un plat : Entrée, plat, ou dessert

12.90€

Deux plats: Entrée + Plat ou Plat + Dessert

16.90€

Trois plats: Entrée + Plat + Dessert

19.90€

Le chaud

Croque monsieur 10€
Époisses et jambon du Morvan

Toast brioché 14€
tartare de crevettes
salade de wakamé et
sésame grillé

Burger de poulet 14€
guacamole et oignons rouges

Hot dog 10€
fromage Citeaux, moutarde au miel et ketchup cassis

Raviole du dauphiné 12€
sauce crème et ciboulette

2 oeufs "Plein air" au plat 10€
avec du bacon grillé, jus corsé

Frites fraîches ou légumes 4€
de Domois, cuits au blanc de boeuf

Escargots 6 pièces 15€
de la ferme hélicicole de Fenay

Le froid

Foie gras de canard 15€
IGP du sud-ouest au cassis

Truite fumée 15€
de Côte d'Or, blinis au sarrasin de la ferme de Bray

Salade "Central" 15€
jambon, poulet, Comté, tomates, noix, oeuf et croûtons

Tartare de boeuf 14€
classique

Planche mixte 22€
terrine maison, truite, foie gras, escargots, Époisses

Fromage blanc 6€

Le sucré

Profiteroles au praliné, 8€
noisettes caramélisées

Fondant au chocolat 7€

Crumble de poires Williams 8€

Île flottante aux pralines roses 7€