

## 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
<b>Bières pression</b>			
Heineken	4.00€	6.50€	7.90€
Affligem	5.00€	7.50€	9.90€
Monaco, Panaché	4.00€		

### Bières artisanales Bourguignonnes

Elixir blonde, blanche, ambrée ou triple	6.90€
--	-------

### Bières bouteilles

Desperados,	6.90€
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

	Verre 15 cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
<b>Blancs:</b>				
Bourgogne Aligoté 2023, vigneron 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€
<b>Rosés :</b>				
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€
<b>Rouges :</b>				
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

## Américano

Martini rouge, Noilly Prat, Campari

## Piña Colada

Rhum coco, lait de coco, jus d'ananas

## Spritz du Hardy

Crème de cassis, Maurinquinha, 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 ♦

### Daïquiri 12€

Rhum, jus de citron, sucre de canne

### Daïquiri (sans alcool) 10€

RHHM, jus de citron, sucre de canne

# Les Mocktails sans alcool 10€

## Virgin mojito

RHHM, sucre de canne, Perrier, citron vert

## Comme un Paloma

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

## Comme une Piña Colada

RHHM 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

## 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 p'tit snack

### 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  
sarrazin de la ferme de Bray

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

**Tartare de boeuf** 14€  
classique

**Planche mixte** 22€  
terrinerie maison, truite, foie  
gras, escargots, Époisses

**Fromage blanc** 6€

### Le sucré

Profiteroles au praliné,  
noisettes caramélisées 8€

Fondant au chocolat 7€

Crumble de poires  
Williams 8€

Ile flottante aux pralines  
roses 7€