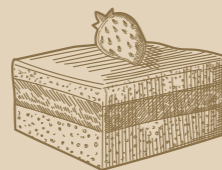


Les desserts

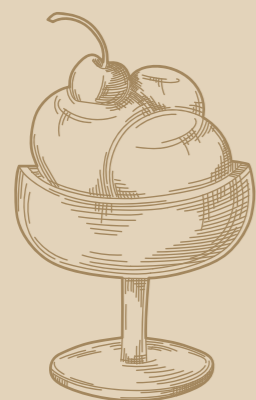


NOS FROMAGES

Fromage blanc faisselle <i>(À la crème ou coulis)</i>	4,00€
Assiette de fromages <i>(Comté, Époisse, Saint Nectaire)</i>	5,50€

NOS DESSERTS

Dessert du jour (en semaine)	5,00€
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar	6,00€
Fondant au chocolat <i>(Cœur coulant, crème anglaise, crème fouettée)</i>	6,50€
Carpaccio d'ananas	6,00€
Brioche perdue au caramel beurre salé <i>(servie avec une boule de glace vanille)</i>	6,50€
Tarte du moment	6,00€
Oeufs à la neige au caramel beurre salé	6,50€



BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,50€
Decaffeinato	1,50€
Noisette	2,00€
Latte macchiato	3,00€
Grand crème	3,00€
Thé vert	3,00€
Thé noir <i>(Earl grey, Daarjeeling)</i>	3,00€
Infusion <i>(Verveine, Menthe)</i>	3,00€
Cappuccino	3,50€
Chocolat chaud	3,50€

NOS DIGESTIFS

Get 27	5,00€
Get 31	5,00€
Rhum	5,00€
Whisky	5,00€
Eau de vie poire	5,00€
Eau de vie mirabelle	5,00€
Limoncello Di Capri	5,00€
Chartreuse verte	7,00€

La table d'Anceelin



LE MENU

Carte d'hiver



NOS ENTRÉES

Escargots de Bourgogne	
par six	7,00€
par douze	12,00€
Nos traditionnels oeufs meurette	9,00€
Saumon fumé par nos soins	11,00€
<i>(vinaigrette au miel et herbes fraîches)</i>	
Foie gras maison aux 4 épices	15,00€
<i>(servi avec un toast brioché et son chutney)</i>	
Gravlax de boeuf charolais	11,00€
<i>(façon carpaccio)</i>	
Salade de chèvre chaud	
<i>(jambon cru et toasts de chèvre chaud)</i>	
en entrée	9,50€
en plat	14,00€

NOS BURGERS

PAIN BURGER
DE LA MAISON PELLETIER
ET STEACKS HACHÉS DE LA
BOUCHERIE D'ALEX

Burger Charolais	16,00€
<i>(Comté, béarnaise, lard, tomates, salade, haché Charolais 180g)</i>	
Burger Bourguignon	17,00€
<i>(Épouisse AOP, réduction de crème cassis de Bourgogne, effiloché de boeuf)</i>	
Burger végétarien	17,00€
<i>(Steak végétarien, Comté, béarnaise, salade, tomate)</i>	

NOS POISSONS

Poisson frais du moment selon arrivage (voir ardoise)	17,00€
--	--------

NOS VIANDES

Les pièces de viandes grillées
sont sélectionnées **au coeur du
Charolais.**

Steak végétarien*	14,00€
Andouillette à la fraise de veau maison Braillon*	18,00€
Boeuf bourguignon	15,50€
<i>(Servi avec son gratin dauphinois)</i>	
Tartare de boeuf Charolais au couteau*	16,50€
<i>(Assaisonné par le chef)</i>	
Tartare césar de boeuf charolais au couteau*	16,50€
<i>(Tartare cuit aller-retour)</i>	
Suprême de volaille gratiné à l'épouisse AOP*	17,00€
Pavé de boeuf charolais 250g*	17,00€
Côte de veau sauce forestière	17,00€
<i>(Servi avec son gratin dauphinois)</i>	
Entrecôte charolaise 300g*	25,00€
<i>(Beurre maître d'hôtel)</i>	
Ribs de porc sauce barbecue*	16,00€
Parmentier d'agneau	18,00€
<i>(patate douce)</i>	
Magret de canard grillé	18,00€
<i>(purée, jus miel/thym)</i>	
Croziflette	15,00€

*Accompagnement frites + salade verte

Menu



11€

SUGGESTION DU JOUR

(le midi du lundi au vendredi)

25€

MENU BOURGUIGNON

Six escargots
ou
Œufs en meurette
-
Boeuf bourguignon
ou
Pavé de boeuf Charolais
et son gratin dauphinois
-
Tarte du moment
ou
Crème brûlée
ou
2 boules de glace

31€

MENU DE LA TABLE

Douze escargots
ou
Œufs en meurette
ou
Saumon fumé
ou
Foie gras maison (supplément 4€)
-
Côte de veau sauce forestière
et son gratin dauphinois
ou
Magret de canard grillé
ou
Poisson du moment
-
Dessert au choix
(supplément coupe de glace 2,00€)

35€

MENU CHAROLAIS

Six escargots
ou
Œufs meurette
-
Entrecôte 300g frites, salade
-
Dessert au choix
(supplément coupe de glace 2,00€)

25€

Réservations recommandées
Week-end uniquement,
à partir du vendredi soir

Grenouilles, frites, salade
-
Dessert au choix
(supplément coupe de glace 2,00€)

• Nos menus ne sont pas modifiables •