



# LE MENU DES P'TIOTS

à 14,50 Euros

*(Prix net, boissons non comprises)*

*Ce menu est réservé uniquement au Tout Ch'tiots  
enfants de moins de 12 ans - Children under 12*

## *PREMIERE ASSIETTE*

L'assiette "Petit Cochon" (*Saucisson sec, jambon sec du Morvan, cornichons*)

*Piglet's plate (Air-dried sausage, dry-cured ham, gherkins)*

**ou** La salade du P'tit Galvachou (*Salade verte, Jambon blanc, Comté*)

*Galvachou's salad (Green salad, boiled ham, Comté cheese)*

**ou** Les six escargots de Bourgogne

*Six Burgundy snails in their shells*

## *DEUXIEME ASSIETTE*

Le "Bisteck" haché

*Chopped beef steak*

**ou** Le petit pavé de Poisson

*Small fish steak*

## *TROISIEME ASSIETTE*

Le fromage blanc de la ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire

*Organic white cheese from the Abbey farm*

**ou** La mousse au chocolat

*Chocolate mousse*

**ou** Les boules de glace ou de sorbet

*Home made scoops of Ice cream or Sorbet*



*Faire Chabrot : Allez Hop, une p'tite soupe et au lit ...*

# LES PLATS D'CHEU NOUS

*Cette formule vous est proposée  
uniquement le MIDI du Lundi au Vendredi  
(Week-Ends et Jours fériés exclus)  
(This Menu is available at Lunch from Monday to Friday)*

**à 23.00 €**

*(Prix net, boissons non comprises )  
(Net price, drinks non included)*

## ***PREMIERE ASSIETTE***

Entrée du Jour  
Daily Starter

## ***DEUXIEME ASSIETTE***

Plat du Jour  
Daily Main Course

## ***DEUXIEME ASSIETTE***

Dessert du Jour  
Daily Dessert

*(à demander à votre serveur ou serveuse)  
(Ask your waitress or waiter)*



- Lors des corvée de Battage les repas étaient des plus copieux, parfois de vrais repas de fête -

## LE MENU DES BATTEUSES

à 36,00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat) **ou** (Plat, Dessert)

à 45,00 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)

Tous nos plats sont FAITS MAISON (Excepté les Pommes frites)

Tableau des Allergènes  
en Annexe

### PREMIERE ASSIETTE

L'assiette du Paysan (Salade verte, lardons et gésiers confits, œuf poché, Comté, croûtons de pain grillés)

Farmer's plate (Salad, lardons and preserved gizzards, poached egg, croûtons)

**ou** Le butternut en velouté et rôti, raviole de champignons au lard paysan

Velvety and roasted butternut, mushroom ravioli with smoked bacon

**ou** Les bouchons de chèvre frais aux raisins secs et déclinaison de betterave, en mousseline, en mayonnaise et tuile croustillante

Fresh goat's cheese caps with grapes and beetroot variations, mousseline, mayonnaise and crispy tiles

**ou** Les œufs en meurette (2 œufs)

Eggs "en meurette" (2 eggs)

**ou** Les six escargots de Bourgogne en coquilles (préparation maison)

Six Burgundy snails in shells (Home-made stuffing)

### DEUXIEME ASSIETTE

L'entrecôte grillée, pommes frites, salade verte, tomate Provençale, crème de poivre

Grilled beef rib steak, fried potatoes, green salad, tomato with breadcrumbs

**ou** L'andouillette de Chablis, pommes frites, salade verte, tomate Provençale, crème d'Époisses

Handmade Chablis Andouillette, fried potatoes, green salad, seeded mustard cream, tomato with breadcrumbs

**ou** La poitrine de cochon caramélisée, céleri en mousseline et en chips, jus de cochon au gingembre et miel

Caramelized pork belly, celery in mousseline and chips, ginger-honey pig jus

**ou** Le pain de brochet aux écrevisses, velouté d'ail, fondue de chou de Pontoise

Pike bread with crayfish, garlic velouté, slow-simmered Pontoise cabbage

**ou** Le suprême de volaille jaune légèrement fumé, mousseline de pois cassés, jus gras au poivre à queue

Lightly smoked yellow poultry supreme, split peas mousseline, whole juice with tail pepper

**ou** Les œufs en meurette (3 œufs)

Eggs "en meurette" (3 eggs)

### TROISIEME ASSIETTE

L'assiette de fromage blanc bio et sa crème épaisse (Organic white cheese from the Abbey farm and thick cream)

**ou** L'assiette de fromages de notre région (Plate of Regional cheese)

**ou** La carte de nos desserts (Dessert Menu)





- La Pêlée, Pouêlée ou Paulée marquant la fin des vendanges ou plus généralement des récoltes -

# LE MENU DE LA PELEE

à 52,00 Euros pour 2 Plats (Entrée, Plat)  
à 60,00 Euros pour 3 Plats (Entrée, Plat, Dessert)  
Tous nos plats sont FAITS MAISON (Excepté les Pommes de Terre Frites)

Tableau des Allergènes  
en Annexe

## PREMIERE ASSIETTE

- Les Saint-Jacques rôties et scorsonère en différentes textures, pralin de morilles  
Roasted scallops and black salsify in different textures, morel praline  
**ou** Le foie gras mi-cuit et mangue déclinée, en voile, en chutney safranée et rôtie  
Semi-cooked foie gras and mango variations, veiled, in roasted and saffron chutney  
**ou** Les douze escargots de Bourgogne en coquilles (préparation maison)  
Twelve Burgundy snails in shells (Home made stuffing)

## DEUXIEME ASSIETTE

- Le médaillon de veau, mousseline de carottes aux agrumes, tuile de carotte, carottes glacées et beurre de carottes  
Veal medallion, citrus carrot mousseline, carrot tuile, glazed carrots and carrot butter  
**ou** Le filet de bœuf, héliantis et châtaignes, jus de pruneaux  
Beef fillet, heliantis and chestnuts, prune juice  
**ou** Le dos de cabillaud habillé de vert, jus végétal, chou Pack Choi et petits légumes  
Cod fillet dressed in green, vegetable jus, Pack Choi cabbage and small vegetables  
**ou** La côte de bœuf pour deux, poêlée de champignons et sauce Bourguignonne  
(Plat pour deux personnes, supplément de 22 euros pour une personne seule)  
Rib of beef for two, pan sautéed mushrooms and red wine sauce (Extra 7 euros in the Menu)  
(Rib for two persons, extra 22 euros if only one person)

## TROISIEME ASSIETTE

- L'assiette de fromage blanc bio et sa crème épaisse  
Organic white cheese from the Abbey farm and thick cream  
**ou** L'assiette de fromages de notre région  
Plate of Regional cheese  
**ou** La carte de nos desserts  
Dessert Menu



- Nos petits Gâte-Sauce en Pâtisserie -

# LA CARTE DE NOS DESSERTS

*Tableau des Allergènes  
en Annexe*

La Crème Brulée  
Caramelized custard cream

ou La Mousse aux deux Chocolat et tuile aux amandes  
(Chocolat Noir et Chocolat au lait)  
Chocolate mousse and almond tiles (Dark Chocolate and Milk Chocolate)

ou Les Œufs en Neige, crème Anglaise  
Beaten egg whites

ou l'Assiette de Glaces ou Sorbets Maison et tuile aux amandes  
Home made scoops of Ice Cream or Sorbets and almonds tile

ou Le mi-cuit au chocolat, crème anglaise au café grillé, nougatine au grué de cacao  
(Dessert à commander en début de repas, sinon attente de 15 minutes)  
Half-cooked chocolate, toasted coffee custardcream , cocoa nibs nougatine  
(Dessert to be ordered at the start of the meal, otherwise wait 15 minutes)

ou Un dessert au goût d'enfance, biscuit madeleine et crémeux vanille, glaçage caramel  
A dessert with a taste of childhood, madeleine biscuit and vanilla cream, caramel icing

ou Le Red Velvet, sur un biscuit moelleux, ganache chocolat blanc vanille,  
cerises Amarena et fines feuilles de chocolat inspiration framboise  
Red velvet, on a soft biscuit, white chocolate and vanilla ganache,  
Amarena cherries and thin leaves of raspberry-inspired chocolate

*Tous nos desserts sont FAITS MAISON*

*Nous élaborons nos glaces et sorbets à partir de pulpes de fruits naturelles*