

## LES ENTRÉES

### *Au fil des saisons*

<b>M</b>	Traditionnel cocktail avocat crevettes	15.00
<b>M</b>	Oeuf cocotte, crème au balsamique, toast de pain de mie	15.00

### *Les incontournables*

Noix de Saint Jacques snackées, gastrique au pamplemousse et panais rôtis	20.00
Œufs « plein air » de Nan-sous-Thil pochés façon meurette	15.00
Foie gras de canard igp du sud ouest, légèrement fumé	25.00



## LES PLATS

### *Au fil des saisons*

<b>M</b>	Paleron de charolais braisé, jus corsé	25.00	
	Pommes de terre et légumes de côte d'or		
<b>M</b>	Eglefin rôti, jus de volaille aux aromates	25.00	
	Purée de topinambours aux noix, gros lardons		
<b>M</b>	Nouilles chinoises sautées aux légumes et au soja	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 (Supplément de 10 euros façon Rossini)	35.00
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, pommes de terre et légumes de côte d'or, purée de topinambours aux noix, gros lardons

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*

<i>La maison Metzger / Paris - Rungis</i>	
Entrecôte de Scotland Aberdeen IGP +/- 350g	39.00
Côte de Scotland Aberdeen IGP +/- 1kg	99.00
Faux filet de Sashi Freygaard +/- 300g	36.00
Entrecôte de Sashi Freygaard +/- 350g	45.00
Côte de Sashi Freygaard +/- 1kg	109.00
Faux filet de Suprême Beef +/- 300g	44.00
Entrecôte de Suprême Beef +/- 350g	54.00
Côte de Suprême Beef +/- 1kg	144.00
Faux filet Prussian +/- 300g	40.00
Faux filet de Wagyu Yorkshire +/- 300g	49.00
Entrecôte de Wagyu Yorkshire +/- 350g	59.00
Côte de Wagyu Yorkshire +/- 1kg	149.00

**Garniture au choix:** Frites fraîches au gras de bœuf, pommes de terre et légumes de côte d'or, purée de topinambours aux noix, gros lardons

**Sauce:** - Epoisses, poivre ou béarnaise

- morilles - supplément 6.00

## FROMAGES & DESSERTS

### *Au fil des saisons*

	10.00
Tarte des Demoiselles Tatin	10.00
Biscuit roulé à la mangue, vanille et noisettes	

### *Les incontournables*

Faisselle de Gilly Les Cîteaux	8.00
Chariot de fromages affinés	15.00
Crêpes Suzette flambées à votre table	12.00
Chariot de gourmandises	15.00
Coeur coulant au chocolat et crème anglaise	12.00



### *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*


<b>M</b> Traditional shrimp and avocado cocktail	15.00
<b>M</b> Coddled egg with balsamic cream, toasted bread	15.00

### *The Essentials*

Seared scallops, grapefruit gastrique, and roasted parsnips	20.00
Meurette-style, poached "free-range" eggs from Gevrey-Chambertin	15.00
Lightly smoked duck foie gras, PGI South-West France	25.00

## MAINS COURSES

### *Seasonal Selections*

<b>M</b> Braised Charolais beef chuck with rich jus Potatoes and vegetables from Côte-d'Or	25.00
<b>M</b> Roasted haddock with aromatic poultry jus Jerusalem artichoke purée with walnuts and thick bacon	25.00
<b>M</b> Stir-fried Chinese noodles with vegetables and soy sauce	 16.00

### *The Essentials*

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 fries in beef fat, potatoes and Côte-d'Or vegetables,  
Jerusalem artichoke purée with walnuts and thick bacon

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*

<i>Fournier House / Saint Jean de Losne</i>	39.00
Charolais beef ribeye ~350g	99.00
Côte de bœuf charolaise +/- 1kg	

## *Our exceptional matured beef meat selection*

### *Metzger House / Paris - Rungis*

<i>Ribeye from Scotland Aberdeen PGI +/- 350g</i>	
<i>Rib steak from Scotland Aberdeen PGI +/- 1kg</i>	39.00
<i>Sirloin from Sashi Freygaard +/- 300g</i>	99.00
<i>Ribeye from Sashi Freygaard +/- 350g</i>	36.00
<i>Rib steak from Sashi Freygaard +/- 1kg</i>	45.00
<i>Sirloin from Supreme Beef +/- 300g</i>	109.00
<i>Ribeye from Supreme Beef +/- 350g</i>	44.00
<i>Ribsteak from Supreme Beef +/- 1kg</i>	54.00
<i>Sirloin from Prussian Beef +/- 300g</i>	144.00
<i>Sirloin from Wagyu Yorkshire +/- 300g</i>	40.00
<i>Ribeye from Wagyu Yorkshire +/- 350g</i>	49.00
<i>Ribsteak from Wagyu Yorkshire +/- 1k</i>	59.00
	149.00

**Choice of side:** fresh fries in beef fat, potatoes and Côte-d'Or vegetables, Jerusalem artichoke purée with walnuts and thick bacon

**Sauces:** - Epoisses, pepper, or Béarnaise  
- Morels sauce - supplement €6.00

## CHESES AND DESSERTS

### *Seasonal Selections*

Tarte des Demoiselles Tatin	10.00
Mango, vanilla, and hazelnut Swiss roll	10.00

### *The essentials*

Faisselle from Gilly Les Cîteaux	8.00
Selection of matured cheeses	15.00
Crêpes Suzette flambéed at your table	12.00
Selection of dessert	15.00
Molten chocolate cake with custard sauce	12.00

<p><i>Children's Menu</i> 12€</p> <p>Beef Patty or Fish Fries or Vegetables and Scoop of Ice Cream <i>Served lunch and dinner</i></p>	<p><i>Seasonal Selection</i> 29€</p> <p>Starter/Main or Main/Dessert <i>Selection from the dishes marked with an "M", cheese or dessert trolley Served lunch and dinner</i></p>	<p><i>Seasonal Selection</i> 36€</p> <p>Starter + Main + Dessert <i>Selection from the dishes marked with an "M", cheese or dessert trolley Served lunch and dinner</i></p>
---	---	---

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.