

## Pour débiter / *To start*

Œufs durs mayonnaise pousse d'épinard / <i>Hard-boiled eggs with mayonnaise</i>	7€
Terrine de Campagne / <i>Rustic pork terrine</i>	8€
Poireaux vinaigrette croûtons, blanc et jaune d'oeuf haché / <i>Leeks vinaigrette</i>	12€
Œuf poché meurette / <i>Poached Egg in Red Wine Sauce</i>	12€
Os à moelle / <i>Roasted beef bone marrow</i>	8€
Escargots en petit pot par 9, beurre d'escargot / <i>Snails pan and garlic butter</i>	14€

## Pour continuer / *To continue*

Tartare de boeuf Boucherie «Oh la vache!»/ <i>Beef tartare</i>	19€
Steak «maturé» haché Boucherie «Oh la vache!»et œuf à cheval / <i>Dry-aged minced</i>	20€
Volaille, sauce suprême / <i>Poultry with suprême sauce</i>	23€
Boeuf Bourguignon / <i>Beef Bourguignon</i>	23€
Boudin noir aux pommes Boucherie «Oh la vache!»/ <i>Black pudding</i>	23€
Onglet Black Angus Boucherie «Oh la vache!»/ <i>Black Angus hanger</i>	35€
Goujonnettes de Merlan / <i>Crispy fried strips of whiting</i>	20€
Pêche du Jour cuit dans sa soupe de poisson / <i>Catch of the day cooked in fish</i>	22€
Sole meunière / <i>Sole fish, pan-fried in butter, with lemon and parsley</i>	45€

### Une garniture au choix / *Side dishes*

Pommes allumettes/ <i>French fries</i>
Poêlée de légumes de M.Deloffre / <i>Vegetables from our region</i>
Mousseline de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i>
Gnocchis de pommes de terre / <i>Potato gnocchi</i>

Garniture supplémentaire / *Extra side dish* 8€

## Pour les petits / *For kids* 15€

Viande ou poisson / *Meat or Fish* Une garniture au choix / *One side dish*

## Pour terminer / To finish

Assiette de fromages / Cheese plate	11€
Tartelette au citron meringuée / Lemon meringue tartlet	11€
Finger cacahuètes et miel / Peanut and Honey Finger	11€
Crêpe suzette / Crêpe Suzette	11€

## Les Champagnes au verre

Dremont et Savart Ephémère 016 Coeur de Rosé	13€
Barons de Rothschild Brut	13€
Sylvie Moreau Racines Extra Brut	11€

## Les vins au verre

### Blancs

Domaine Germain Bourgogne Aligoté 2023	7€
Château Gilbert & Gaillard Saint Chinian 2021	7€
Fumey Chatelain Savagnin Ouillée 2022	8€
Domaine Vocoret Chablis Le bas de Chapelot 2020	12€
Deodatus Comté Tolosan 2023 "Moelleux"	8€

### Rosé

Château Saint Maur Saint M 2021	6€
---------------------------------	----

### Rouges

La Cavale La Petite Cavale 2019	6€
Gramenon Poignée de raisin 2023	7€
Domaine Germain Hautes-Côtes de Beaune 2022	8€
J-B Jessiaume Santenay Clos du Haut village 2021	12€

little Georgette