

Entrées Starters



Œuf meurette croustillant : 10€

Crispy egg " en meurette " : 10€



Escargots en caquelon, croutons aillés : 14€

Snails with garlic croutons : 14€



Salade de pois chiche rôtis, crevette, mangue et
sauce au miel et citron vert : 15€

**Roasted chickpeas, shrimp and mango
with a honey and lime sauce salad : 15€**



Foie gras confit de figues et mesclun : 28€

Preserved Foie gras with figs and mesclun : 28€



Carpaccio de bœuf au parmesan, tomates séchées : 15€

Beef carpaccio with parmesan, dried tomatoes : 15€

Plats Main Courses

Pôchouse de poissons
(trois poissons de rivières cuits dans
une sauce à la crème et au vin blanc) : 22€

**Fish Pôchouse
(three rivers fish cooked
in a cream and white wine sauce) : 22€**



Filet de bœuf, sauce au Pinot Noir
et gratin de pomme de terre : 30€
**Beef fillet, red wine sauce
and potatoes "au gratin" : 30€**

Houmous, patates douces, quinoa et gratin de brocolis : 20€
Hummus, sweet potatoes, quinoa and broccoli gratin : 20€

Tajine de cabillaud aux légumes d'été : 24€
Cod tagine with summer vegetables : 24€



Palette à la chablisienne et linguine : 20 €
Ham with a chablis and tomatoes sauce, linguine : 20€

Fromages et Desserts Cheeses and Desserts



Assiette de fromages sous divers affinages : 9€

Cheese Plate : 9€

Crème brûlée au limoncello : 10€

Limoncello Crème Brûlée : 10€

Baba au rhum : 10€

baba with rum: 10€

Crumble aux fraises : 10€

Strawberry crumble 10€

Moelleux au chocolat et glace vanille : 10€

Chocolate and vanilla ice cream cake : 10€

Salade de fruits et sorbet : 10€

Fruits salad with a sorbet : 10€



Menu enfant : 12€
portions enfants jusqu'à environ 12 ans



Assiette de crudités ou charcuterie



Palette Chablisienne, pâtes



2 boules de glaces ou sorbets

Assiette de glaces et sorbets
: 3€ la boule

Sorbets

Poire
Rhubarbe
Passion
Cassis

Glaces

Vanille
Chocolat
Café

