

LES ENTRÉES

**Pâté en croûte de poulet,
moutarde Fallot et citron**
Maison Sabatier Arc-sur-Tille

**Œuf plein air de la Ferme du Pontot
en meurette**

Salade version César
Poulet, croutons aillés, parmesan, tomates et
Cœurs de Romaine

**Fricassée d'escargots de Bourgogne
à la crème d'Ail**
Salpicon de légumes de saison

LES PLATS

Burger Maison
Steak haché de bœuf, Raclette et crispy bacon,
Frites

Blanquette de veau à notre façon
Riz pilaf

Pavé de saumon doré
Crème au citron vert, Riz

Entrecôte de bœuf Français (230g)
Sauce vigneronne, Frites

CHEZ
ALAIN

NOS FORMULES

2 plats **29 €**

3 plats **35 €**

LES DESSERTS

Crème caramel

Profiteroles chocolat

Tarte aux pommes

LES APÉRITIFS

Vin blanc cassis 12cl	11€
Martini 6 cl	6€
Ricard 2 cl	6€
Whisky 4 cl	6€
Crémant de Bourgogne 12cl	8€

LES VINS

Vins Pichets : Vins de France

Blanc, Rouge, Rosé

25cl **6€** | 50cl **11€**

Blanc de Bourgogne *Bouteille de 75 cl*
Chardonnay « La Chablisienne » 2022 **27€**
Chablis « Laroche » 2022 **45€**

Rouge de Bourgogne *Bouteille de 75 cl*
Bourgogne Pinot noir « Cave de Buxy » 2021 **30€**
Givry « Lemonde » 2021 **45€**

Rosé de Provence *Bouteille de 75 cl*
Côte de Provence « Saint M » 2022 **32€**

EAUX/SODAS/BIÈRES

Cristaline plate 50cl	1.50€
Cristaline gazeuse 50 cl	1.50€
Cristaline plate 150 cl	3€
Cristaline gazeuse 150 cl	3€
Coca-cola 33cl	3.50€
Bière 33cl	4.50€
Café	2€