

## 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€