

# REJOUISSANCES ALCOOLISÉES

## FORMULES DEGUSTATION " On est où, On est quand ? "

Dégustation à l'aveugle de deux verres de vins jeunes « classique »	20 €
Dégustation à l'aveugle de deux verres de vins « Premium »	30 €
Dégustation à l'aveugle de 5 vins différents (équivalent à 2 verres) « l'Offensive light ».	40 €
Dégustation à l'aveugle de 8 vins différents (équivalent à 3 verres) "l'Offensive".	50 €
NOUVEAUTE / Dégustation de 4 vieux digestifs à l'aveugle ( 4x 2 cl) /	40 €

## APERITIFS

KIR ( <i>Crème de cassis de Dijon, Aligoté</i> )	10 €	
MARTINI BLANC	10 €	
PORTO VINTAGE	10 €	
RIVESALTES	10 €	
PINEAU DES CHARENTES	10 €	
MACVIN DU JURA	10 €	
CREMANT DE BOURGOGNE (la bouteille)	40 €	
	<u>25Cl</u>	<u>50Cl</u>
BIÈRE BLONDE	5 €	9 €
BIÈRE LINDMANS KRIEK CERISE	6 €	10 €

# REJOUISSANCES SALEES ET SUCREES

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES</b>	1 Portion/Pers	<b>18 €</b>
<i>(jambon persillé*, mousse de foies de volailles aux 4 épices et au brandy italien des années 60*, jambon cru, rosette Lyonnaise, saucisson à l'ail fumé de chez Roux à Gevrey Chambertin).</i>		
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b>	1 Portion/Pers	<b>18 €</b>
<i>(Sélection des fromages du marché).</i>		
<b>PLANCHE NORDIQUE</b>	1 Portion/Pers	<b>18 €</b>
<i>(Truite Gravlax*, rillettes de sardines*, beurre persillé*, pain de thon à la tomate, fruits de mer marinés aux agrumes).</i>		
<b>PLANCHE VÉGÉTARIENNE</b>	1 Portion/Pers	<b>15 €</b>
<hr/>		
<b>ŒUFS MEURETTE AUX VIEUX MILLESIMES SIGNÉS "CAVEAU DE SAULX"</b>		<b>18 €</b>
<b>ŒUFS A L'EPOISSE</b>		<b>18 €</b>
	<u>6 pièces</u>	<u>12 pièces</u>
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b>	<b>10 €</b>	<b>18 €</b>
<b>CROQUILLES D'ESCARGOTS</b>	<b>10 €</b>	<b>18 €</b>
<hr/>		
<b>DESSERTS MAISON DU JOUR</b>		<b>8€</b>
<b>DIGESTIF GOURMAND (digestif plus 4 € avec un dessert au choix)</b>		

*\*Fait Maison*