

CARTE DE SAISON

LES ENTRÉES

LE PÂTÉ EN CROÛTE MAISON N°5 14 €
Pintade & trompettes de la mort

LES CHAMPIGNONS SAUTÉS DE SAISON 14 €
Petites ravioles au Beaufort & jeunes pousses

LA SALADE DE LÉGUMES 13 € 
Crus cuits & marinés, mousse, graines & herbes fraîches

LES 6 ESCARGOTS 14 €
Calibre "Belle pièce" de la maison HELIX en Bourgogne, croquettes d'ail confit & pain grillé

L'ENTRÉE DU MARCHÉ 12 €

LES PLATS

LE FILET DE BAR GRILLÉ 26 €
Zest de Combava, Broccolinis & carottes confites à la cardamome, sauce Teriyaki

DIM SUM 22 €
Assortiment de Dim Sum en panier de bambou et nouilles sautées au soja, herbes & cacahuètes

LA PIÈCE DE BŒUF DU JOUR 28 €
Haricots verts, pommes rustiques frites & béarnaise

JOUE DE PORC 27 €
Confite servie en potimarron, pomme paille & graines de courges

LE PLAT DU MARCHÉ - Option Végan sur demande 23 € 

LES DESSERTS

LA BELLE FÔRET NOIRE 11 €
Recette "enchantée"

LE MILLE-FEUILLE VERTICAL 11 €
Croustillant à la vanille bourbon

FIGUE RÔTIE 12 € 
Tiède sur une crème légère à violette

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA FERME D'ALEXANDRE 11 €

LE CROQUANT CHOCOLAT 12 €

LE DESSERT DU MARCHÉ 10 €

MENU DU MARCHÉ

Entrée + Plat + Dessert 34 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28 €
Plat 23 €

PLANCHES

ATELIER CHARCUTERIE

Assortiment de charcuterie 16 €

GOURMANDISES D'ALEX

Dégustation de fromages "La Ferme d'Alexandre" 16 €

PLANCHE MIXTE

Mixte "La ferme d'Alexandre" & "L'Atelier Charcuterie" 20 €

MENU ENFANT -12ans

Steak haché ou Fish & Chips servi avec Frites ou légumes de saison

Dessert : Coupe de glace 2 boules

15 €

SALADE DU MOMENT ✂

16 €

Veillez signaler toute allergie alimentaire au serveur.

Supplément Room service / chambre 5 €

Forfaits étapes - Au choix parmi le menu du marché



Carte de fidélité
Scannez moi !

Provenance de nos viandes :
Union Européenne. Prix nets TTC,
service compris.

EAUX MINÉRALES

| | | |
|-----------------------|-------|-----|
| Vittel | 50 cl | 4 € |
| Vittel | 1L | 6 € |
| Perrier fines bulles, | 50 cl | 4 € |
| San Pellegrino | 1L | 6 € |
| Perrier fines bulles, | 50 cl | 4 € |
| San Pellegrino | 1L | 6 € |

BIÈRES PRESSION

| | | |
|------------------------|-------|-----|
| Leffe, Hoegaarden, Bud | 25 cl | 6 € |
| Leffe, Hoegaarden, Bud | 50 cl | 9 € |

BIÈRES BOUTEILLES

| | | |
|-------------------|-------|-----|
| 1664, La Chouffe | 33 cl | 7 € |
| Desperados, Duvel | 33 cl | 7 € |

SODAS & JUS DE FRUITS

| | | |
|--------------------------|-------|-----|
| Pepsi, Pepsi max | 33 cl | 5 € |
| Sprite | 25 cl | 5 € |
| Fuze tea Pêche | 25 cl | 5 € |
| Orangina | 25 cl | 5 € |
| Schweppes Tonic, Agrumes | 25 cl | 5 € |
| Jus de fruits | 20 cl | 5 € |

LES VINS AU VERRE 12 cl

BLANCS :

| | |
|---------------------------------------|------|
| Côteaux de l'Aubance AOP, Bois Mozé | 8 € |
| Côtes du Rhône AOP, Caprice d'Antoine | 8 € |
| Chablis AOP, Domaine Laroche, | 10 € |

ROUGE :

| | |
|--|------|
| Côtes du Rhône, Caprice d'Antoine, AOP | 8 € |
| Château Lacombe Noaillac, Médoc, AOP | 10 € |
| Crozes Hermitage, Domaine Ogier, AOP | 12 € |
| Pinot Noir IGP, Pays d'Oc AB & Vegan | 8 € |
| Domaine la chevalière | |

ROSÉ :

| | |
|-------------------------------|-----|
| Rose Méditerranée Epure , IGP | 8 € |
|-------------------------------|-----|

APÉRITIFS & VERMOUTHS

| | | |
|------------------------------|-------|------|
| Kir vin blanc | 12 cl | 8 € |
| Kir Royal | 12 cl | 12 € |
| Aperol Spritz | 12 cl | 10 € |
| Ricard | 4 cl | 8 € |
| Martini Blanc, Rouge ou Rosé | 7 cl | 8 € |
| Campari | 7 cl | 9 € |
| Porto Rouge ou Blanc | 7 cl | 8 € |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|------------------------------------|-----|
| Sélection de thés et infusions BIO | 5 € |
| Café expresso | 3 € |

LA CARTE

L'ERMITAGE 1897