

Les boissons

Apéritifs

Kir (cassis, mûre ou pêche)	3€
Ratafia de Bourgogne (rouge) 6cl	3,50€
Martini blanc ou rouge 6cl	3,50€
Campari 6cl	3,50€
Pastis 2cl / Ricard 2cl / Pernod 2cl	2,80€
Suze 6cl	2,80€
Porto Cruz rouge 6cl	3€
Rhum Trois Rivières ambré 4cl	4€
Rhum Captain Morgan ambré 4cl	4,50€
Whisky J&B 4cl	4€
Whisky Knockando 4cl	5,20€

Bières pression

	25cl	50cl
Klosterbraü (bière blonde)	2,80€	5,60€
Corsendonk (bière blanche)	3€	6€
Bière du mois	3,40€	6,80€
Picon bière	3,80€	7,60€
Panaché	2,90€	5,80€
Monaco	3€	6€
<i>Supplément sirop</i>	<i>+0.20€</i>	<i>+ 0.20€</i>

Bières bouteilles

Duvel 33cl - 8,5°	<i>bière blonde</i>	4,40€
Delirium Tremens 33 cl - 8,5°	<i>bière blonde</i>	4,90€
Saint Bernardus Triple 33 cl - 8°	<i>bière blonde</i>	4,70€
La Chouffe 33cl - 8°	<i>bière blonde</i>	4,90€
Chimay Bleue 33 cl - 9°	<i>bière brune</i>	5,30€
Orval 33 c - 6,2°	<i>bière ambrée</i>	5,10€
Kriek Lindemans 25 cl - 2,5°	<i>bière parfumée à la cerise</i>	3,60€
Pêcheresse 25 cl - 3,5°	<i>bière parfumée à la pêche</i>	3,80€
Buckler 25cl	<i>bière blonde sans alcool</i>	2,90€

Bières artisanales locales – Brasserie La Cuverie – Irancy

Bouteille		33cl	75cl
La Vendangette 33cl - 5.4°	<i>bière blonde</i>	5,20€	6,70€
Irancy Pale Ale 33cl - 6°	<i>IPA</i>	5,20€	6,70€
La Cabotte 33cl - 6.5°	<i>bière ambrée</i>	5,20€	6,70€
La Feuillette 33cl - 5°	<i>bière blanche</i>	5,20€	6,70€

Sodas, jus de fruits et sirops

Coca-Cola 33cl	2,80€
Coca-Cola Zéro 33cl	2,80€
Orangina 25cl	3€
Oasis 25cl	3€
Schweppes 25cl	3€
Schweppes Agrum 25cl	3€
Icetea Pêche 25cl	2,80€
Limonade artisanale 33cl	3,20€
Jus de fruits – Granini 25cl	2,80€
<i>Abricot, ACE, Orange, Pomme, Pamplemousse, Tomate</i>	
Sirop à l'eau (au verre – 25cl)	2€
<i>Banane, Cerise, Citron, Fraise, Grenadine, Orgeat, Menthe, Pomme, Violette</i>	

Eaux

Vittel 25cl	2,50€
Vittel 1l	3,50€
Perrier 33cl	3€
San Pellegrino 50cl	3€
San Pellegrino 1l	4,50€
<i>Supplément sirop</i>	+ 0.20€

La charcuterie “maison” façon bistrot

~ Les planches au poids ~

# échine séchée type coppa (100g)	4,50€
# filet mignon fumé (100g)	4€
# fuseau – saucisson sec fumé aromatisé au genièvre (100g)	5€
# saucisson à l'ail (100g)	4€
# jambon sec du Morvan (100g)	5€
# bacon (100g)	4,50€
# rosette (100g)	4€
# chorizo (100g)	4€

~ Assiette apéritive de charcuterie “maison” ~

# assortiment de 3 salaisons “maison”	5,50€
<i>fuseau, filet mignon fumé, échine séchée type coppa</i>	

Les vins de Bourgogne

Bouteille (75cl)*

Vin blanc

Chablis – Maison Henry	23€
Chablis 1 ^{er} cru Mont de Milieu - Domaine Denis Race	28€
Chablis 1 ^{er} cru Montmains Vieilles Vignes – Domaine Denis Race	30€
Bourgogne Vézelay – Domaine Eypert	21€
Bourgogne Vézelay – Elevage en fût – Domaine Eypert	25€

Vin rouge

Bourgogne Chitry - Maison Henry	18€
Irancy – Domaine Bienvenu	21€
Bourgogne Coulanges-la-Vineuse AOP - Tête de Cuvée – Domaine Borgnat	23€
Bourgogne Coulanges-la-Vineuse AOP - Château d'Escolives – Domaine Borgnat	28€

Vin rosé

Bourgogne rosé – Maison Henry	18€
Bourgogne rosé – Domaine Bienvenu	20€

Crémant de Bourgogne AOP

Blanc de Noir Brut – Domaine Borgnat	24€
Rosé Extra Dry – Domaine Borgnat	24€

Vin au verre (12,5cl)

Bourgogne aligoté AOP – Blanc – Domaine Verret	2,80€
Saint-Bris – Blanc – Domaine Verret	2,80€
Bourgogne Coteaux bourguignons – Rouge – Maison Henry	2,80€
Bourgogne rosé – Domaine Verret	2,80€

Pichet de vin

	25cl	50cl
Bourgogne aligoté AOP – Blanc– Domaine Verret	5,20€	9,50€
Saint-Bris – Blanc – Domaine Verret	5,20€	9,50€
Bourgogne Coteaux bourguignons – Rouge – Maison Henry	5,20€	9,50€
Bourgogne rosé – Domaine Verret	5,20€	9,50€

**bouteille pouvant être emportée si non consommée dans son intégralité*

La carte “Cochonailles et cie”

Service non stop du lundi au samedi - Arrêt du service à 18h

~ Assiettes de cochonailles “ maison ” ~

# Petite assiette	9,50€
<i>chiffonade de jambon blanc et de jambon sec, saucisson à l'ail, filet mignon fumé, terrine, rillettes, persillé</i>	
# Grande assiette	14€
<i>chiffonade de jambon blanc et de jambon sec, saucisson à l'ail, filet mignon fumé, terrine, rillettes, persillé</i>	
# Assiette mixte	17,50€
<i>Grande assiette et assortiment de 3 fromages fermiers</i>	

~ Pâtisseries et feuilletés salés “ maison ” ~

servis chauds, accompagnés d'une salade verte

# Feuilleté escargots (attente : 15mn)	6€
# Bouchée à la reine au ris de veau (attente : 15mn)	7€
# Feuilleté à la viande	6€
<i>selon fabrication du jour : estragon, fromage de chèvre, épices à merguez ou champignons</i>	
# Tartes salées - proposition végétarienne	5,50€
<i>selon fabrication du jour : quiche, tomates façon pizza, roquefort-noix, oignons-clous de girofle, pommes de terre-fromage-lardons , ratatouille-chèvre...</i>	

~ Hors d'œuvres “ maison ” ~

# Assiette de crudités du moment (180g) - 1 à 3 crudités au choix	4,50€
# Filets de harengs marinés et pommes de terre en vinaigrette	5,50€
# Tête roulée en vinaigrette	4,50€
# Pied de porc pané	7,50€
# Boudin noir froid et pommes de terre en vinaigrette	8€

~ Plats chauds ~

accompagnés au choix de pâtes fraîches ou de pommes de terre vapeur

# Jambon "maison" à la chablisienne	10,50€
# Boudin noir "maison"	9,50€
# Tripes à la mode de Caen "maison"	10€

Plats chauds servis uniquement entre 12h00 et 13h30

~ Fromages fermiers de l'Yonne ~

# Assortiment de 3 fromages fermiers <i>fromage de chèvre de la Ferme Ultéria à Saint-Bris-le-Vineux, fromage de vache de la Ferme du Relais à Vincelles et Epoisses</i>	5€
# Yaourt fermier <i>yaourt de la Ferme du Relais à Vincelles : nature, vanille ou citron</i>	2,50€

~ Desserts "maison" ~

# Panna cotta (fruits rouges ou fruits exotiques)	5€
# Tartelette aux fruits (<i>selon fabrication</i>)	5€

~ Glaces et sorbets artisanaux ~

	Coupe	Cornet
1 boule	1,90€	3,20€
2 boules	3,20€	3,50€
3 boules	4,50€	4,80€
Supplément chantilly	+0,80€	+0,80€

Glaces

- # Vanille
- # Chocolat noir
- # Chocolat au lait
- # Caramel beurre salé
- # Café 100% arabica
- # Pistache
- # Yaourt Saint-Malo
- # Menthe verte, copeaux de chocolat

Sorbets

- # Fraise
- # Framboise
- # Citron jaune
- # Cassis
- # Mangue
- # Abricot
- # Pêche de vigne
- # Pomme verte
- # Fruit de la passion

Formule enfant - 9€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

~ Entrée ~

Duo de charcuteries "maison": rillettes et saucisson à l'ail
ou Duo de crudités du moment

~ Plat ~

Jambon blanc "maison" ou Knack
accompagnement : pâtes fraîches ou pommes de terre vapeur

~ Dessert ~

Glace : batonnet push up confetti
ou compote de fruits

Et pour finir

Digestifs

Cognac Courcel 4cl	4,50€
Calvados Delaître 4cl	4€
Get 27 4cl	4€
Eau de vie Poire Williams 4cl	4€
Marc de Bourgogne 4 cl	4€

Boissons chaudes

Café expresso	1,20€
Café allongé	1,30€
Café double expresso	2,40€
Décaféiné	1,30€
Café noisette ou crème	1,50€
Double café noisette ou crème	3€
Cappuccino	3,50€
Chocolat chaud	2,80€
Thé (Dammann Frères)	2,50€
<i>Ceylan, Darjeeling, Oriental, Earl Grey, Touareg (menthe), Fruits Rouges</i>	
Infusion (Dammann Frères)	2,50€
<i>Verveine, Verveine menthe, Camomille, Tilleul, Samba, 40 Sous</i>	