

# *Le Bistrot des Générations*



*80 Ans d'Histoire... et de Gourmandise*



## LES DOUZAINES À PARTAGER

Les belles huîtres spéciales "Gillardeau" 32 €

Notre sélection de coquilles d'escargots d'Hervé Menelot 24 €

## NOS MENUS

### LE MENU GÉNÉRATION

Ce menu vous est servi du mardi soir au Samedi midi et le Dimanche soir

Une Entrée, Un Plat et Fromage ou Dessert

*60 € par personne*

Une Entrée, deux Plats, et Fromage ou Dessert

*75 € par personne*

### LE MENU EXPRESS

Ce menu vous sera énoncé par notre Maître d'hôtel lors de la remise de cette carte

Toute modification de ce menu engendrera un supplément

Entrée - plat - café

ou

Plat - dessert - café

**32 € par personne**

*Servi uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi*

### LE MENU "NOUVELLE GÉNÉRATION "

**15 € par personne**

*Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans*

Toutes nos viandes sont d'origine France  
Tous nos prix sont nets



## LA CARTE

### LES ENTRÉES

22 €

Légumes du soleil, voile de poivrons et gaspacho 

Cassolette de petits-gris de Bourgogne, tomate, scarmoza et basilic 

Caponata de légumes et ceviche de daurade acidulée

### LES PLATS

35 €

Caviar d'aubergine en cannelloni, crémeux de roquette et crottin du Morvan 

Aile de raie confite, bouillon coco et légumes wok 

Poulpe grillé au chimichurri, arancini et crémeux de carotte

Croustillant de pintade, haricots verts, girolles et jus à la mélisse

La belle pièce à partager accompagnée de frites de polenta et jus au Banyuls 42 €  
*(pour 2 pers - Supplément de 6 € par personne au menu)*

### LES FROMAGES

L'assiette de fromages de notre Région (Supplément de 10 € au menu) 14 €

Le Fromage blanc ou la Faisselle à la crème salée ou sucrée 9 €

### LES DESSERTS

16 €

Soupe de cerise de l'Yonne et parfait à l'estragon 

"La Jovinienne" et glace amaretto

Pavlova aux fruits rouges

Les plats végétariens sont marqués d'une 

Les plats de génération sont marqués d'un 

Le prix de nos plats est indiqué par personne

# LA CARTE DES VINS



## LES BULLES

		Bouteille 75 cl
	CREMANT DE BOURGOGNE Domaine Croix Saint Jacques	30 €
	RUPPERT-LEROY "Fosse Grely" Brut Nature	90 €
2020	PETILLANT NATUREL "Love Joy" Athenais de Bérú	48 €

## LES VINS BLANCS

		Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
	<b>La Bourgogne</b>		
2022	BOURGOGNE "La Croix St-Jacques" Domaine de la Croix St-Jacques	6 €	30 €
2023	VEZELAY "Galerie" La Soeur Cadette	8 €	38 €
2022	CHABLIS "Vent d'ange" Domaine Pattes loup	13 €	70 €
2021	CHABLIS 1er Cru "Mont de Milieu" Domaine Alice et Olivier De Moor		114 €
2025	MACON VILLAGE "Nos 5 Terroirs" Domaine Paquet		40 €
2022	SAINT - ROMAIN "Au Bas de Poillange" Vignoble de Pauline		90 €

## Autres Vignobles

2022	VDF BUISSON POUILLEUX Clos du Tue-Boeuf	8 €	35 €
2022	CONDRIEU Aurélien Chatagnier		81 €
2015	MUSCADET SEVRE ET MAINE "Le Fief du Breil" Domaine Jo Landron		30 €

### Les Vins "Plaisir du Moment"

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
BANDOL ROSÉ Baravéou 2024	8 €	39 €
VDF Calcaire Rosé Clos des Grillons 2023	8 €	42 €

## LES VINS ROUGES

		Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
	<b>La Bourgogne</b>		
2022	BOURGOGNE "La Croix Saint-Jacques" Domaine de la Croix Saint-Jacques	6 €	30 €
2025	BOURGOGNE La Soeur cadette	7 €	38 €
2022	BOURGOGNE COULANGE LA VINEUSE Nicolas Vauthier	6 €	30 €
2023	HAUTE CÔTE DE NUITS "Sous le mont" Emmanuel Giboulot	10 €	64 €
2022	CHAMBOLLE MUSIGNY "Clos du Village" Domaine Guyon		144
2022	SAVIGNY LES BEAUNE 1er Cru "Lavière" Domaine Tollot-Beaut		€
	<b>Autres Vignobles</b>		
2018			57 €
2021	MOULIN-A-VENT "La Roche" Thibault Liger-Belair		52 €
2020	GIGONDAS Reserve Domaine des Bosquets	8 €	54 €
2023	VDF "Emilien" Le Puy	6 €	34 €
2023	VDF SYRAH Maison Stephan	8 €	42 €

# LA CARTE DU BAR



## Les bulles et les Cocktails

Coupe de champagne brut	12 cl	15 €
Coupe de Crémant de Bourgogne	12 cl	7,5 €
Kir Bourguignon	12 cl	8 €
Kir royal	12 cl	15 €
Cocktail Maison	12 cl	14 €
Americano Maison	8 cl	12 €
Spritz	20 cl	14 €

## Les Classiques

Pastis 51 / Ricard	2 cl	8 €
Campari	4 cl	8 €
Martini Rouge / Bianco / Extra dry	4 cl	8 €
Suze	4 cl	8 €
Ratafia Sab's	8 cl	8 €

## Eau de vie

Vodka Guillotine	4 cl	11 €
Gin Sab's		11 €

## Les Whisky

<b>France</b>	4 cl	
Spicy Nouba Kuentz		14 €
Moissons Single malt Haute Glaces		15 €
<b>Single Malt Whisky</b>		
Aberlour 12 Ans		11 €
Cardhu 12 Ans		11 €
Lagavulin 16 Ans(Tourbé)		11 €
<b>Autres Whisky</b>		
Four Roses(Bourbon)		11 €
Jack Daniel's		11 €

## Liqueurs et Liqueurs de plantes

Get 27 / 31	4 cl	9 €
Chartreuse jaune, Chartreuse verte		12 €
Grand Marnier "Cordon Rouge		9 €
Bailey's		9 €
Limoncello		9 €

## Eaux de vie et Digestifs

	5 cl	
Bas Armagnac Domainede Bellair 1989		18 €
Bas Armagnac Domaine de Bellair 1985		20 €
Cognac Delamain XO		15 €
Calvados Julien Fremont Reserve		14 €
Marc de Bourgogne Sab's		12 €
Fine de Bourgogne Sab's		15 €
Eaux de vies de fruits : Poire		10 €
Framboise / Mirabelle		

## Bières en bouteille

1664	25 cl	7,50 €
Leffe	33 cl	8 €
Brasserie Popihn	44 cl	10 €
PALE / DIPA/ PILS		

## Cocktails sans Alcool

Le CJF- Cocktail de Jus de fruits	10 €
Cocktail les Jardins	12 €
Jardins d'Eden: Figue & Fruits rouge	
Jardins Solaire: Gingembre & Abricot	
Jardins Fleuris: Fleur de Sureau & Bergamote	

## Jus et nectars de fruits

<b>Patrick Font</b>	33 cl	9 €
Pêche blanche/Fraise/Poire/ Abricot/Fruits de la passion Cassis de Bourgogne/Tomate		
Ananas/Framboise/Cramberry		
Jus de pomme du Pays d'Othe		8 €
Fruit frais pressé		9 €

## Autres Boissons

Coca-cola, Coca-cola zéro	33 cl	8 €
Limonade	25 cl	8 €
Schweppes tonic	25 cl	8 €
Ice tea	25 cl	8 €
Perrier	33 cl	7 €

## Eaux minérales

Evian	50 cl	6 €
Evian	1 l	8 €
Vittel	50 cl	6 €
Chateldon	75 cl	9 €
San Pellegrino	50 cl	6 €
San Pellegrino	1 l	8 €

## Cafés, thés, infusions

Café, décaféiné	4 €
Double café	6 €
Cappuccino, café latte,	6 €
Latte machiato	6 €
Chocolat chaud	5 €
Thés	4 €
Infusions	4 €

