

# ACCORDS METS & VINS

## FOOD AND WINE PAIRINGS

Découvrez nos vins avec une cuisine préparée  
minute par notre chef Bourguignon !

Retrouvez-nous les week-ends de 11h à 20h  
du 8 mai au 11 mai,  
du 29 mai au 1er juin,  
7 juin au 9 juin.

### Le menu

**14€**



**OEUF EN MEURETTE**  
**BEAUNE 1ER CRU**  
**“EPENOTTES” 2023 (12CL)**

Plat seul / Single dish **6€**

\*suggestion de présentation

# ACCORDS METS & VINS

## FOOD AND WINE PAIRINGS

**21€**



**BRUSCHETTA AU CANARD /  
DUCK BRUSCHETTA  
VOLNAY 1ER CRU  
"CLOS DES CHÊNES" 2023 (12CL**

Plat seul / Single dish **12€**



**22€**

**TATAKI DE BOEUF / BEEF TATAKI  
POMMARD 1ER CRU  
"LES GRANDS EPENOTS" 2023 (12CL)**

Plat seul / Single dish **13€**

# ACCORDS METS & VINS

## FOOD AND WINE PAIRINGS

**15€**



**BROCHETTES CREVETTES /  
SHRIMP SKEWERS  
BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022 (12CL)**

Plat seul / Single dish **12€**



**15.5€**

**BRUSCHETTA VEGETARIENNE /  
VEGETARIAN BRUSCHETTA.  
BOURGOGNE ROUGE  
PINOT NOIR 2023 (12CL)**

Plat seul / Single dish **11,50€**

# ACCORDS METS & VINS

## FOOD AND WINE PAIRINGS

**15€**



**MOELLEUX AU CHOCOLAT /  
MOLTEN CHOCOLATE CAKE  
(FAIT MAISON/ HOMEMADE)  
CRÉMANT DE BOURGOGNE (12CL)**

Plat seul / Single dish **8€**



**16€**

**PLANCHE DE FROMAGE /  
CHEESE BOARD**