





## BISTRO DE L'HÔTEL

Carte type sous réserve de changement selon la saison

### Nos Bulles au Verre (16cl)

Coupe de Champagne Roederer	18
Crémant de Bourgogne Bohrmann	8
Cerdon Méthode Ancestrale Demi Sec Renart Fache	6
Kir Royal	18

### Fruits de Mer et Crustacés

Langoustines Entières Grillées, Huile Vierge, Piment	27
Palourdes Vapeur, Huile d'Olive, Piment	19
Huitres Creuses n°2 (les 6)	21
Carpaccio de Queues de Langoustines, Croquant, Gingembre	27
Nems de Queues de Langoustines, Sauce Aigre Douce	27

### Nos Œufs

Œuf Cocotte façon d'Alba, Truffes Melanosporum	29
Double Œuf Cocotte façon d'Alba, Truffes Melanosporum	59
Brouillade à la Truffes Melanosporum	32

### Salade du jour

Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes, Parmesan	15
Salade de Mesclun, Parmesan, Truffes Melanosporum	32

### Soupe du jour

Velouté de Panais, Crème Montée, Truffes, Croûtons	19
Velouté de Topinambours, Julienne de Truffes, Croûtons	19

### Les "CLASSICS" De Bourgogne

Pâté en Croûte Maison, Confit d'Oignons Rouge	19
Vol au Vent d'Escargots, Cèpes, Sauce Crémée	27
Escargots de Bourgogne en Coquilles (les12)	30

### Les Vins de La Semaine

	Verr e	blle
<b>Vins blancs</b>		
Bourgogne Chardonnay Bistro 2009	7	32
Montagny « Les Coères » 2010	10	40
Chablis Grand Cru Les Blanchots 2007 D&S	15	75
<b>Vins rouges</b>		
Bourgogne Pinot Noir Bistro 2009	7	32
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru « Les Grèves » 2011 Alex Gambal	12	55
Savigny les Beaune 1 <sup>er</sup> cru «Les Lavières » 2011	12	55
Bouchard Père et Fils		

### Menu Dégustation à 85 euros

Œuf Cocotte façon d'Alba aux Truffes
~
Sashimi de Saumon « Mi Cuit », Sauce Soja, Sésame
~
Poulet de Bresse Rôti Entier de Chez Miéral
~
Époisses Fondu et ses Mouillettes
~
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier

### Les Spécialités du BISTRO (Pour 2 personnes)

Bar de Ligne Entier Grillé, Huile d'Olive, Citron	75
Merlu Rôti Entier (1 kg), Câpres, Tomates, Olives, Basilic	55
Poulet de Bresse Rôti de Chez Miéral, Purée Maison	90
Poularde de Bresse Rôtie de Chez Miéral, Purée Maison	120
Côte de Bœuf « Black Angus » Grillée (1.2kg), Frites Maison	95
Côte de Veau Rôtie (1kg), Champignons Crémés	95
Côte de Porc « Ibaïona » (1.2kg), Chutney Maison	55

### Les Abats

Rognons de Veau façon Fredy Girardet	25
Noix de Ris de Veau Poêlé, Beurre Noisette, Truffes Melano	45

### Les Viandes et Les Volailles

Suprême de Pintade, Polenta, Jus Simple	29
Demi-Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive et Citron	30
Pigeon Rôti Entier, Champignons des Bois, Jus de Viande	45
Filet de Bœuf « Charolais » Poêlé, Beurre Noisette, Truffes	49
Pièce de Veau Rôti, Champignons Sauvages	42
Entrecôte de Bœuf « Black Angus » Grillée, Béarnaise	39

### Les Apéritif du Chef

Américano	12
Negroni	15
Apérol Spritz	15

### Les Entrées

Fonds d'Artichauts façon Crécy	15
Vitello Tonnato	17
Terrine de Foie de Veau, Chips d'Echalotes, Mesclun	17
Toast de Champignons Sauvages Crémés	21
Sashimi de Saumon « Presque Cru », Aigre Douce	19
Carpaccio de Thon façon Sashimi, Ail, Soja	21
Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Coing	25

### Les Poissons

Dos de Merlu, Câpres, Tomates, Olives, Basilic	29
Aile de Raie à la Grenobloise	29
Filet de Saint Pierre, Tomates, Ail, basilic	32
Tournedos de Lotte Rôti, Légumes Sautés, Soja, Gingembre	39

### Les Plats Italien

Spaghetti, Olio, Aglio y Peperoncino	21
Gnocchi Napoletani con Stufato de Agnelo	27
Scaloppini de Veau, Tomates, Ail, Basilic	29
Risotto Crémeux, Truffes Melanosporum	37

### Le Fromage et Les Desserts

Plateau de Fromage de la Région	12/15
Yaourt du Bistro, Crème Citron, Meringue	9
Assiette de Glace et Sorbet	9
Crème Brulée à la Vanille de Madagascar	9
Moelleux au Chocolat « Guanaja », Glace Caramel	15
Café Gourmand	15
Poêlée de Fruits Rouge à l'Amaretto, Glace Vanille	15
Entremets Chocolat Noir, Noisettes, Glace Vanille Bourbon	12
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier	15

### Vins de Desserts

	Verre
Porto Ruby	7
Mâcon « Levroulé » 2009 -Cave de Viré-	5
Porto Vintage 2000	6
Muscat « Beaumes de Venise » 2007 -Coyeux	6
Rivesaltes Ambré 1989 -Dom Brial-	10
Maury Prestige 15 ans d'Age -Mas Amiel-	12
Sauternes -Château Doisy Védrières-	12

Ouvert Uniquement le Soir du Lundi au Samedi  
 3, RUE SAMUEL LEGAY 21200 BEAUNE - Tel 33 (0) 3 80 25 94 10  
 Email bistro@lhoteldebeaune.com

Nos plats sont préparés avec des produits bruts et frais Prix en Euros

