

Nos Bulles au Verre (16 cl)

Coupe de Champagne Brut	18
Kir Royal	18
Crémant de Bourgogne Bohrmann	10

Les Entrées Froides

Tomates Roma Servies Tièdes, Chips d'Ail, Basilic	15
Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes et Parmesan	15
Sashimi de Saumon Cru façon Chinoise, Sésame, Coriandre	18
Huitres Creuses (Prat ar Coum) n°2 Fine de Clair (les 6)	21
Terrine de Foie Gras de Canard Maison, Compotée de Figs	25

Les Entrées Chaudes

Velouté de Carotte Fane, Crème Végétale, Zeste d'Orange	19
Asperges Vertes Bio « Vert'tige » Vapeur, Beurre Citronnée aux Herbes	24
Asperges Blanches Françaises Gratinées au Parmesan	24
Œuf Cocotte façon Bistro aux Truffes Melanosporum	32
Escargots de Bourgogne en Coquilles (les 6/12)	16/32

Les Plats Italiens

Spaghetti aux Fruits de Mer, Tomates, Bisque	29
Tajarin aux Truffes Melanosporum	36

Les Vins de la Semaine

	Verre	Blle
Vins Blancs		
Bouzeron 2016 De Villaine	12	55
Bourgogne Chardonnay 2016 E. Sauzet	14	65
Magnum Chablis grand cru Les clos 2016 J. Drouhin	20	
Vins Rouges		
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2014 Arlaud	12	55
Marsannay Les Longeroies 2013 S.Pataille	14	80
Volnay 2013 Leroux	20	



BISTRO DE L'HÔTEL

Dîner du lundi 15 avril 2019

Menu Dégustation à 95 euros

(Menu servi Uniquement à l'ensemble de la Table)

Sashimi de Saumon Cru façon Chinoise, Sésame, Coriandre

Asperges Vertes Bio « Vert'tige » Vapeur, Beurre Citronnée aux Herbes

Poulet de Bresse Entier Rôti de Chez Miéral, Purée Maison (2 pers)

Assiette de Trois Fromages du Maître Fromager A. Hess

Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier

Les Spécialités du Bistro

(Pour 2 personnes)

Grosse Solé Meunière	100
Poulet de Bresse Entier Rôti de Chez Miéral, Purée	100
Poularde de Bresse Entière Rôtie de Chez Miéral, Purée	120
Côte de Bœuf « Black Angus » Grillée, Béarnaise et Frites Maison	120

Notre Production d'Huile d'Olive Toscana IGP

25 cl 2016 8 euros

Ouvert les 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, la Maison n'accepte plus les chèques

Les Apéritifs du Chef

Américano	12
Negroni	15
Apéro Spritz	15

Les Poissons

Médallons de Lotte Poêlés, Epinards, Sauce Vierge, Huile d'Herbes	42
Pavé de Cabillaud Vapeur, Duo d'Asperge, Sauce Hollandaise	44

Les Viandes et Les Abats

Rognons de Veau Poêlés façon Fredy Girardet	25
Scaloppini de Veau à la Milanaise, Citron, Mesclun	29
Demi Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive, Citron	30
Noix de Ris de Veau Poêlée, Purée Truffée et Jus de Viande	47
Filet de Bœuf « Charolais » Poêlé, Petits Légumes, Sauce au Poivre Vert	45

Le Fromage et Les Desserts

Assiette de Fromages du Maître Fromager A. Hess	16
Yaourt Vanillé du Bistro, Crème Citron, Crumble	9
Assiette de Glaces et Sorbets Maison (les 3 boules)	9
Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti	9
Soupe de Fruits Rouge au Vin épice, Meringue Coco et Sorbet Citron	12
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier (1 pers./2p.)	20/25

Les Vins de Desserts

	Verre
Muscat Beaumes de Venise 2012 Coyeux	9
Gewürztraminer V.T 2007 Trimbach	15
Sauternes Château Doisy Védrière 2012	17