

Nos Bulles au Verre (16 cl)

Coupe de Champagne Diébolt Vallois blc de blcs 2011	23
Coupe de Champagne Veuve Clicquot	18
Kir Royal	18
Crémant de Bourgogne Bohrmann	10

Les Apéritifs du Chef

Bandol Rosé 2019 Domaine de TerreBrune	14/60
Americano	12
Negroni	15
Apérol Spritz	15



BISTRO DE L'HÔTEL

mardi 2 novembre 2021

Caviar d'Aquitaine et ses Toasts

Boîte de : 50g	150
100g	290
200g	550

Menu Dégustation à 120 euros

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

Sashimi de Saumon « Presque Cru », Sauce Aigre Douce

~~~

Œuf Cocotte façon Bistro à la Truffe Uncinatum

~~~

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

~~~

Assiette de Trois Fromages du Maître Fromager A. Hess

~~~

Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier

Les Poissons

Pavé de Lieu Jaune de Ligne, Purée de Panais, Sauce Truffe	46
Marmite de Poissons au Vin Blanc, Julienne de Légumes	48

Les Entrées Froides

Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes et Parmesan	16
Sashimi de Saumon « Presque Cru », Sauce Aigre Douce	19
Délice d'Artichauts Violet, Foie Gras, Vinaigrette Truffe	21
6 Huitres Creuses Fine de Clair N°2 Prat-ar-Coum	24
Terrine de Foie Gras de Canard, Gelée de Mûres Sauvage	27
Carpaccio de Turbot aux Agrumes, Huile d'Olive, Gingembre	32

Les Viandes et Les Abats

Tête de Veau Cuite au Bouillon, Pommes Vapeur, Sauce Gribiche	29
Rognons de Veau Poêlés à la Dijonnaise	29
Demi Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive, Citron	35
Escalope de Veau Milanaise, Mesclun, Citron	39

Les Entrées Chaudes

Velouté de Cèpes de la Région, Croûtons et Chips d'Ail	19
Ravioles de Queue de Bœuf et son Consommé	21
Œuf Cocotte façon Bistro à la Truffe Uncinatum	21
Nems de Queue de Langoustines, Sauce Aigre Douce	27
Escargots Sauvages de Bourgogne en Coquilles (les 6/12)	18/34
Noix de Saint Jacques Poêlées en Persillade Citronnée	32

Les Spécialités du Bistro

(Pour 2 personnes)

Grosse Solé Meunière	110
Poularde de Bresse Rôtie Entière de Chez Miéral, Purée Maison	120
Côte de Bœuf « Black Angus » Grillée, Sauce Béarnaise	120

Le Fromage et Les Desserts

Assiette de Fromages du Maître Fromager A. Hess	16
Assiette de Glaces et Sorbets Maison (les 3 boules)	12
Yaourt du Bistro Vanillé, Ananas, Noix de Coco Torréfiée	12
Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti	12
Moelleux Cœur Coulant Chocolat Noir, Sorbet Ananas	14
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier (1 pers./2p.)	20/25

Les Vins de la Semaine

Vins Blancs

	Verre	Blle
Mâcon Milly-Lamartine 2018 Lafon	14	50
Bourgogne Chardonnay 2015 Leroux	17	65
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Morgeot » Drouhin 2018	42	475
Klein Constantia 2018	31	140

Vins Rouges

Bourgogne Pince-Vin 2017 Burquet	17	75
Santenay Clos de Malte 2016 Jadot	23	95
Volnay 1 ^{er} Cru « Les Mitans » 2015 Leroux	41	195

Notre Sélection d'Huile d'Olive de Toscane IGP

3 Litres 75 euros

Ouvert tous les Soirs 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 Vins de Desserts

	Verre
Ratafia de Bourgogne Didier Meuzard	10
Alsace Gewürztraminer V.T. 2011 Maison Trimbach	24