

Nos Bulles au Verre (16 cl)

Coupe de Champagne Jacquesson 744	25
Coupe de Champagne Veuve Clicquot	18
Kir Royal	18
Crémant de Bourgogne Bohrmann	10



BISTRO DE L'HÔTEL
mardi 11 janvier 2022

Les Apéritifs du Chef

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

Caviar d'Aquitaine et ses Toasts

Boîte de : 50g	150
100g	290
200g	550
250g	675

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 Melanosporum

~~~

Poulet de Bresse Rôti Entier, Purée Maison

(2 pers.)

~~~

Assiette de Trois Fromages du Maître Fromager A. Hess

~~~

Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier

Les Poissons

Marmite de Poissons au Vin Blanc, Julienne de Légumes	45
Pavé de Cabillaud Poêlé, Embeurré de Choux Vert, Bisque de Langoustines	48

Les Entrées Froides

Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes et Parmesan	16
Sashimi de Saumon « Presque Cru », Sauce Aigre Douce	19
6 Huîtres Creuses Fine de Claire n°3 de « Prat-ar-Coum »	21
Terrine de Foie Gras de Canard, Gelée de Mûres Sauvages	28

Les Viandes et Les Abats

Langue de Veau au Bouillon, Légumes Vapeur, Sauce Gribiche	32
Demi Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive, Citron	39
Filet de Bœuf « Aubrac » Poêlé, Beurre Noisette, Truffe	49
Entrecôte de Bœuf « Black Angus » Grillée, Sauce Béarnaise	49

Les Entrées Chaudes

Velouté de Châtaigne, Copeaux de Foie Gras	19
Œuf Cocotte façon Bistro à la Truffe Melanosporum	29
Escargots Sauvages de Bourgogne en Coquilles (les 6/12)	18/34
Linguine aux Fruits de Mer (Crabe Royal, St Jacques, Langoustines, Coques), Crème, Estragon	39
Crabe Royal, Beurre Pimenté et Citronné	75

Les Spécialités du Bistro

(Pour 2 personnes)

Bar de Ligne Grillé Entier, Huile d'Olive de Toscane, Citron	110
Poulet de Bresse Rôti Entier, Purée Maison	100
Côte de Bœuf « Black Angus » Grillée, Béarnaise, Frites	135

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 Vanillé, Gelée de Coing, Crumble Fruits Secs	12
Tarte Fine aux Pommes et Glace Vanille	12
Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti	12
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier (1 pers./2p.)	20/25

Les Vins de la Semaine

Vins Blancs

	Verre	Blle
Bourgogne Chardonnay 2014 Van Canneyt	14	50
Saint-Aubin 1 ^{er} cru « Le puits » 2018 Bohrmann	23	85
Chassagne 1 ^{er} Cru « Morgeot » 2018 Drouhin (Magnum)	42	475
Klein Constantia 2018	31	140

Vins Rouges

Chassagne-Montrachet 2018 Pillot	15	70
Bourgogne Pinot Noir 2017 Gaunoux	17	75
Volnay 1 ^{er} Cru « Les Mitans » 2015 Leroux	41	195

Notre Sélection d'Huile d'Olive de Toscane IGP

5 Litres 125 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