

Nos Bulles au Verre (16 cl)

Coupe de Champagne Laurent Perrier Rosé	38
Coupe de Champagne Louis Roederer brut	20
Kir Royal	20
Crémant de Bourgogne Bohrmann	12

Caviar d'Aquitaine et ses Toasts

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

Les Entrées Froides

Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes et Parmesan	16
Velouté de Carottes aux Agrumes	17
6 Pièces d'Huitres Cancale n°3	18
Sashimi de Saumon « Presque Cru », Sauce Aigre Douce	21
Carpaccio de Langoustines, Craquant au Lard, Gingembre	28

Les Entrées Chaudes

Artichauts Violet à la Roma	16
Œuf Cocotte à la Truffe Aestivum	19
Palourdes Vapeurs, Sauce Vierge Pimentée aux Herbes	19
Tomates Roma Servies Tièdes, Chips d'Ail Frais, Basilic	17
Escargots Sauvages de Bourgogne en Coquilles (les 6/12)	18/34

Les Vins de la Semaine

Vins Blancs

	Verre	Blle
Macon Chaintré « Les Serreudières » 2020 D. Cornin	15	50
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Baudines » 2015 Leroux	38	175
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Folatières » Drouhin 2018 Magnum	44	475

Vins Rouges

Pommard 1 <sup>er</sup> Cru « La Charnière » 2017 Bohrmann	37	
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Clos St-Jean » 2018 P. Pillot	35	135
Morgon « Javenières » 2020 Desvignes	16	60



**BISTRO DE L'HÔTEL**  
mardi 26 juillet 2022

Menu Dégustation à 120 euros

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

Sashimi de Saumon « Presque Cru », Sauce Aigre Douce	~~~
Œuf Cocotte à la Truffe Aestivum	~~~
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 Spécialités du Bistro

(Pour 2 personnes)

Poulet de Bresse Rôti Entier de Chez Miéral, Purée Maison	100
Poularde de Bresse Rôtie Entière de Chez Miéral, Purée Maison	120
Côte de Bœuf « Black Angus » Grillée, Sauce Béarnaise, Frites	135

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 Apéritifs du Chef

Côtes de Provence Rosé 2021 Rock Angel Château d'Esclans	15/65
Américano	12
Negroni	15
Apérol Spritz	15
Quinta do Passadouro Porto Ruby Reserve Bohrmann	10

Les Poissons

Darne de Lieu Jaune de Ligne Grillée, Epinards, Sauce Vierge aux Herbes	48
Duo de Turbot et St Pierre, Fèves, Poitrine Fumée, Jus Brun	48

Les Viandes et Les Abats

Rognons de Veau Poêlés, Sauce Poivre Vert	29
Demi Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive, Citron	39
Scaloppini de Veau à la Milanaise, Citron, Mesclun	39
Entrecôte de Bœuf « Aubrac » Poêlée, Beurre Noisette, Truffe	49

Le Fromage et Les Desserts

Assiette de Fromages du Maître Fromager A. Hess	16
Assiette de Glaces et Sorbets Maison (les 3 boules)	12
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	12
Figues Rôties, Crème de Framboise, Amandes, Glace Vanille	12
Compotée de Rubarbe et Fraises, Glace verveine	12
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier (1 pers./2p.)	20/25

Les Vins de Desserts

	Verre
Ratafia de Bourgogne Didier Meuzard	10
Mas Amiel Maury 1999	18
Vin de Constance Klein Constantia 2018	29