

Nos Bulles au Verre (16 cl)

Coupe de Champagne Deutz Brut	25
Coupe de Champagne Louis Roederer Brut	20
Kir Royal Millésimé 2022	22
Crémant de Bourgogne Bohrmann	12

Caviar d'Aquitaine et ses Toasts

Boîte de : 50g	150
100g	290
250g	675

Les Entrées Froides

Salade de Mesclun, Copeaux de Légumes et Parmesan	16
Velouté Vichyssoise, Crème Ciboulette	17
Tomates Roma Servies Tièdes, Basilic, Chips d'Ail	16
6 Huitres de Cancale N°3	18
Pâté en Croûte, Compotée d'Oignons Rouge, Mesclun	19
Sashimi de Saumon Cru à la Chinoise, Sésame, Coriandre	21

Les Entrées Chaudes

Artichauts Violet à la Roma	17
Œuf Cocotte à la Truffe Aestivum	21
Escargots Sauvages de Bourgogne en Coquilles (les 6/12)	18/34
Amandes de Mer Gratinées en Persillade	21
Poêlée de Cèpes à la Bordelaise	35

Les Vins de la Semaine

**Vins Blancs**

Hautes Côtes de Nuits « Clos du Château » 2016 Montmain	18	65
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Tête du Clos » 2015 Leroux	39	195
Puligny-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru « Folatières » Drouhin 2018 Magnum	44	475

**Vins Rouges**

Pommard Vieilles Vignes 2017 Bohrmann	32	158
Givry 1 <sup>er</sup> cru « A Vigne Rouge » 2019 F. Lumpp	19	85
Bourgogne Pinot Noir 2020 Clerget	18	65



**BISTRO DE L'HÔTEL**

mardi 13 septembre 2022

Menu Dégustation à 120 euros

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

Tataki de Thon Rouge, Sauce Ail/Soja, Sésame

~~~

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)

Bar Grillé entier, Huile de Toscane, Citron	100
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

Sole Meunière	50
Filet de Turbot Vapeur, Caviar d'Aquitaine, Sauce Vin Blanc, Epinards	75

Les Viandes et Les Abats

Rognons de Veau façon Fredy Girardet	27
Demi Poulet Fermier Rôti Désossé, Huile d'Olive, Citron	39
Filet de Canette Rôti, Champignons des Bois, Jus de Viande	48
Entrecôte de Bœuf « Aubrac » Grillé, Sauce Béarnaise, Frites	49

Le Fromage et Les Desserts

Assiette de Fromages du Maître Fromager A. Hess	16
Yaourt du Bistro vanille, Crème Citron	9
Assiette de Glaces et Sorbets Maison (les 3 boules)	12
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	12
Moelleux au Chocolat, Cœur Coulant, Glace Vanille	12
Crêpes Suzette Flambées au Grand Marnier (1 pers./2p.)	20/25

Les Vins de Desserts

Ratafia de Bourgogne Didier Meuzard	10/12
Mas Amiel Maury 1999	18
Vin de Constance Klein Constantia 2018	29