

TERRASSE - CAVEAU
3 SALLES CLIMATISÉES
RESTAURANT DE TOURISME



Restaurant
“Le Homnard”

TOUS NOS PRODUITS SONT FRAIS
RESTAURATEUR DE FRANCE

LE FLORILÈGE DES GOURMETS* - 56 €

MENU CAVEAU* - 18 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert : 15 €

(sauf week-end et jours fériés)

En Entrée

Terrine de Foie de Volaille au Porto

ou

Méli Mélo de Salade
 et son Chausson au Camembert
 sur sa Sauce Groseille

✦

Pour Suivre

Bœuf Bourguignon Charollais

ou

Pavé de la Mer et son Velouté de Moules

✦

Fromage Blanc

ou

Dessert du Jour

Supplément 3 € au choix :

1 verre 15 cls de Bourgogne “Pinot Noir”
 de notre Domaine

ou

1 verre 15 cls de Bourgogne “Chardonnay”
 de notre Domaine

MENU BOURGUIGNON* - 28 €

En Entrée

Œufs Pochés en Meurette
 sur sa Fondue d'Oignons

ou

6 Escargots Farcis en Coquilles
 à la Bourguignonne Fait Maison

ou

Méli Mélo de Salade
 et son Chausson au Camembert
 sur sa Sauce Groseille

✦

Pour Suivre

Emincé de Bœuf Charollais Sauce Roquefort

ou

Pavé de Saumon au Jambon Cru
 et sa Sauce Yaourt

ou

Filet Mignon de Porc en Croûte Sauce Madère

✦

Sélection de Fromages Régionaux

ou

Dessert au Choix

MENU PLAISIR* - 37 €

En Entrée

Jambon Persillé Fait Maison
 et sa Petite Salade aux Noix

ou

Ravioles d'Escargots au Persil Doux

ou

Assiette de Saumon Nordique

✦

Pour Suivre

Emincé de Bœuf Charollais au Roquefort

ou

Roulé de Sandre à la Moutarde Violette

ou

Suprême de Volaille Farcie au Foie Gras

ou

Pavé de Foie de Veau au Vinaigre Balsamique
 et Olive Noire

✦

Sélection de Fromages Régionaux

✦

Dessert au Choix

En Entrée
 12 Escargots Farcis en Coquilles
 à la Bourguignonne Fait Maison

ou
 Terrine de Foie Gras et Queue de Bœuf

✦

Pour Suivre
 Gratin de Queues de Langoustines au Whisky

ou
 Filet de Sole Farcie aux Moules

✦

Sorbet au Marc de Bourgogne Arrosé
 de Vieille Fine de notre Domaine

✦

Notre Viande
 Tournedos de Bœuf Charollais
 Flambé au Calvados Sauce au Poivre Vert

ou
 Suprême de Volaille Farcie au Foie Gras

ou
 Pavé de Foie de Veau au Vinaigre Balsamique
 et Olive Noire

✦

Sélection de Fromages Régionaux

✦

Dessert au Choix

LABEL DE QUALITE - Maître Restaurateur : Recommandé par l'Etat (3 étoiles préfectorales)

LA CARTE*

Nos Entrées

6 Escargots Farcis en Coquilles à la Bourguignonne Fait Maison	9 €
12 escargots Farcis en Coquilles à la Bourguignonne Fait Maison	14 €
Méli Mélo de Salade et son Chausson au Camembert sur sa Sauce Groseille	10 €
Terrine de Foies de Volailles au Porto	11 €
Œufs Pochés en Meurette sur sa Fondue d'Oignons	10 €
Assiette de Saumon Nordique	12 €
Jambon Persillé Fait Maison et sa Petite Salade aux Noix	13 €
Ravioles d'Escargots au Persil Doux	14 €
Terrine de Foie Gras et Queue de Bœuf	18 €

Nos Poissons Garnis

Pavé de la Mer et son Velouté de Moules	12 €
Pavé de Saumon au Jambon Cru et sa Sauce Yaourt	14 €
Roulé de Sandre à la Moutarde Violette	16 €
Gratin de Queues de Langoustines au Whisky	18 €
Filet de Sole Farcie aux Moules	17 €

Nos Viandes Garnies

Bœuf Bourguignon Charollais	12 €
Filet Mignon de Porc en Croûte Sauce Madère	14 €
Emincé de Bœuf Charollais Sauce Roquefort	16 €
Suprême de Volaille Farcie au Foie Gras	18 €
Pavé de Foie de Veau au Vinaigre Balsamique et Olive Noire	15 €
Tournedos de Bœuf Charollais Flambé au Calvados Sauce au Poivre Vert	24 €

Nos Fromages

Faisselle de Fromage Blanc	6 €
Sélection de Fromages Frais et Affinés du Pommard	10 €

Nos Desserts fait Maison

Dessert du jour	9 €
Crème Brûlée aux Framboises	10 €
Coulant au Chocolat et Poire	10 €
Parfait Glacé à la Pistache	9 €
Tarte Fine aux Pommes et Caramel au Beurre Salé	11 €
Assiette de Sorbet sur son Coulis de Saison	11 €
Entremet Praliné Chocolat et Soupçon de Fruits Rouges	12 €

MENU ENFANT 9 €

*(jusqu'à 12 ans)**

Une Entrée

✦

Viande

ou

Poisson

et sa Garniture (frites ou riz)

✦

Dessert

LES VINS (service compris)

VINS BLANCS bouteille 75 cl

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1999	30 €
MEURSAULT 2009	45 €
SAINT-ROMAIN 2008 Les Poyanges	30 €

VINS ROUGES bouteille 75 cl

VOLNAY Clos du Village 1993	39 €
BEAUNE 1993	28 €
POMMARD 2009	45 €

A notre Caveau

(sur réservation 48 h avant)

18 €/personne

(1 gratuite à partir de 6 personnes)

Fondue Vigneronne
 et ses Sauces Maison

✦

Pommes en Robe des Champs
 et sa Crème Ciboulette



Caveau Delagrange

ASSIETTES GOURMANDES

BOISSONS - NOS VINS SERVIS au CAVEAU ou TERRASSE

Tous les jours hors repas

• Bière Heineken	4 €	• Déca	2 €
• Jus de fruits	4 €	• Grand Café	3 €
• Orangina	4 €	• Thé - Infusion	3 €
• Coca-cola	4 €	• Eau minérale plate ou gazeuse	
• Perrier	4 €	100 cls	4 €
• Café	2 €	50 cls	3 €

Nos vins Domaine DELAGRANGE

servis hors repas seront au **prix à emporter**, seuls ou accompagnés de

NOS ASSIETTES GOURMANDES :

• Grande Assiette de Fromages Assortis	10 €
• Grande Assiette de Jambon Persillé	11 €
• Petite Assiette de Fromages Assortis	5 €
• Petite Assiette de Jambon Persillé	5,50 €
• Salade Mixte	9 €
• 6 Escargots Farcis en Coquilles à la Bourguignonne (Fait Maison) ...	9 €
• 12 Escargots Farcis en Coquilles à la Bourguignonne (Fait Maison) ..	14 €

NOS DESSERTS FAIT MAISON :

• Coulant au Chocolat et Poire	10 €
• Assiette de Sorbet sur son Coulis de Saison	11 €
• Tarte Fine aux Pommes et Caramel au Beurre Salé	11 €
• Dessert du Jour	9 €

* Service compris - Boissons en sus.