



**RESTAURANT LE BOURGOGNE**



## RESTAURANT LE BOURGOGNE

### **Bienvenue au Restaurant Le Bourgogne.**

Le Chef Sidney Schaaf et son équipe vous souhaitent la bienvenue et vous invitent à découvrir une cuisine de saison élaborée à partir de produits frais de notre région.

Nous vous souhaitons un excellent repas.

### **Welcome to Restaurant Le Bourgogne.**

Chef Sidney Schaaf and his team welcome you and invite you to discover a seasonal cuisine prepared with fresh ingredients from our region.

We wish you an enjoyable dining experience.

---

**BIENVENUE**

---



RESTAURANT LE BOURGOGNE

## ENTRÉES

**Salade de lentilles du Puy, noix et magret de canard fumé** 13

*Puy lentil salad with walnuts and smoked duck breast*

**Soupe froide de concombre à la crème fraîche** 10

*Chilled cucumber soup with crème fraîche*

## SALADE

**Salade au fromage de chèvre gratiné et aux noix  
caramélisées** 18

*Salad with gratinated goat cheese and caramelized walnuts*

**Salade mixte aux herbes et aux oignons marinés** 8

*Mixed salad with fresh herbs and marinated onions*

---

ENTRÉES

---



RESTAURANT LE BOURGOGNE

## PLATS

**Blanc de pintade, pommes de terre confites, carottes fanes et jus au porto** 28

*Guinea fowl breast, confit potatoes, baby carrots, and port wine jus*

**Filets de perche, pommes frites, salade, sauce tartare ou beurre blanc** 34

*Perch fillet, french fries, salad, tartar sauce or beurre blanc sauce*

**Steak frites : entrecôte de bœuf, pommes frites, salade et sauce au poivre** 34

*Steak frites: Beef ribeye steak with French fries, salad, and pepper sauce*

---

PLATS

---



RESTAURANT LE BOURGOGNE

## PLATS

**Magret de canard, sauce aux abricots** 30

*Duck breast with apricot sauce*

**Tartare de bœuf, pommes frites, salade** 25

*Beef Tartare, French fries, salad*

---

**PLATS**

---



RESTAURANT LE BOURGOGNE

## FROMAGES

**Sélection de trois fromages** 13

*Selection of three cheeses*

## DESSERTS

**Crème brûlée** 9

*Crème brûlée*

**Fondant au chocolat** 9

*Chocolate fondant*

**Tarte Tatin avec crème fraîche** 9

*Tarte Tatin with crème fraîche*

---

**FROMAGES & DESSERTS**

---



RESTAURANT LE BOURGOGNE

## LA BOULE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX

**Glace Vanille Bourbon** 4

*Bourbon Vanilla Ice Cream*

**Sorbet Mangue** 4

*Mango Sorbet*

**Sorbet Fraise** 4

*Strawberry Sorbet*

**Sorbet Citron** 4

*Lemon Sorbet*

---

**GLACES & SORBET**

---



## RESTAURANT LE BOURGOGNE

### SANS ALCOOL

Evian 1 L	7	Sprite 25 cl	4
Evian 50 cl	4	Orangina 25 cl	4
Badoit 1 L	7	Ice Tea Pêche 25 cl	4
Badoit 50 cl	4	Ice Tea Citron Vert & Menthe 25 cl	4
Perrier 33 cl	4	Jus de Fruit 25 cl	4
Coca 33 cl	4	Sirop 3 cl	3
Coca Zero 33 cl	4		

### BOISSONS CHAUDES

Expresso	2
Double Expresso	3.5
Café allongé	2.5
Café allongé au lait	3

---

## BOISSONS

---



## RESTAURANT LE BOURGOGNE

### APERITIF

Kir Vin Blanc	6
Kir Royal	11
Aperol Spritz	9
Ricard 4 cl	6
Porto Rouge   Blanc 6 cl	6
Martini Rouge   Blanc 6 cl	6
Campari 6 cl	6

### LES BULLES

	<b>12 cl</b>	<b>75 cl</b>
Champagne Louis Constant Brut AOP	10	63
Champagne Pommery Brut Royal AOP	-	90
Prosecco DOC	6	27

### LES BIERES

	<b>25 cl</b>	<b>50 cl</b>
Heineken Pression	4.5	8.5
Affligem Blonde Pression	5.5	9.5

---

## BOISSONS

---



## RESTAURANT LE BOURGOGNE

<b>VERRES &amp; PICHETS</b>	<b>12 cl</b>	<b>25 cl</b>	<b>75 cl</b>
Chardonnay   Blanc - IGP Pays d'Oc	5	10	22
Merlot   Rouge - IGP Pays d'Oc	5	10	22
Grenache   Rosé - IGP Pays d'Oc	5.5	11	23
<b>BLANC</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
Roussette Château Violette - Roussette de Savoie AOP	15	-	30
Château Ripaille - Vin de Savoie Ripaille AOP	-	-	35
J. Hanskeller - Gewuertztraminer - Alsace AOP	-	-	36
Le Finage - La Chablisienne - Chablis AOP	-	-	45
<b>ROSÉ</b>	<b>12 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
Charles Gonnet - Vin de Savoie AOP	6,5	-	27
Valadas - Côtes de Provence AOP	-	-	32
<b>ROUGE</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>50 cl</b>	<b>75 cl</b>
Mondeuse Château Violette - Vin de Savoie AOP	-	21	29
Nobles Rives - Cave de Tain - Crozes-Hermitage AOP	-	26	37
Marquis de Fonséguille - Vacqueyras AOP	17	-	36
Les Petits Grains - Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP	22	-	45



## RESTAURANT LE BOURGOGNE

### DIGESTIFS ET LIQUEURS

Baileys	9.5
Grand Marnier	9.5
Cognac	11
Armagnac	10
Calvados	11
Poire William	10
Génépi	10
Grappa	9
Kirch	10
Get27	10
Limoncello	10
Chivas	11

### LONGDRINKS

Gin Tonic	10
Whisky Coca	10