

LA BRASSERIE DES LOGES

CÔTÉ BOWL

PLAT

- 🍽 Le Bowl 10,90 €
Riz thaï vinaigré, concombre, guacamole, pousses de soja, poivrons marinés, pickles de carottes, sauce vinaigrette aux saveurs d'Asie
- + au Poulet (poulet mariné au curry) 15,90 €
- + au Thon (thon cru) 15,90 €

CÔTÉ JARDIN

ENTRÉE PLAT

- 🍽 Saumon fumé Maison 12,90 €
Saumon fumé par nos soins, émulsion de crème curry, guacamole, crumble de parmesan
- 🍽 Le Croustillant de Chèvre Chaud 15,60 €
Mixte de salade, tomates confites, crottin de chèvre chaud, pommes, noix et miel, pignons de pin
- 🍽 La César 9,90 € 16,50 €
Mixte de salade, poulet pané, croûtons, oeuf mollet, tomates, copeaux de parmesan, sauce César "anchois"
- 🍽 La Paysanne 9,90 € 16,50 €
Mixte de salade, pommes de terre grenaille, tomates, comtés, lardons, jambon cru, oeuf poché
- 🍽 L'Italienne 9,90 € 16,50 €
Mixte de salade, tomates, burrata, melon, jambon cru, pesto, vinaigre balsamique
- 🍽 L'Océane 9,90 € 16,50 €
Mixte de salade, saumon fumé par nos soins, crevettes marinées au curcuma, ananas, sauce yaourt ciboulette

CÔTÉ HORS-D'ŒUVRE

- 🍽 Les traditionnels Œufs en Meurette* par 2 7,90 €
par 3 10,90 €
- 🍽 Les Œufs Pochés à la crème d'Époisses* par 2 8,90 €
par 3 12,90 €
- 🍽 Les Escargots à la Bourguignonne par 6 8,50 €
par 12 14,90 €
- 🍽 Le Yin Yang d'Œufs Pochés (meurette/époisses) 8,40 €
- Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits 🇫🇷 9,20 €
- 🍽 Supplément frites* 3,00 €

CÔTÉ VG

- 🍽 Le Bowl VG 10,90 €
Riz thaï vinaigré, concombre, guacamole, pousses de soja, poivrons marinés, pickles de carottes, sauce vinaigrette aux saveurs d'Asie
- 🍽 Wok de linguines aux légumes 10,90 €
- 🍽 Burger Végan 14,90 €

Pain boulanger, galette de légumes, julienne de légumes, oignons frits, pesto tomates, salade, sauce ketchup maison au Tahini

CÔTÉ MER

- 🍽 Gougère farcie façon Pôchouse 16,90 €
Poisson d'eau douce selon arrivage et petits légumes de saison
- 🍽 Steak de Thon mariné au curcuma et gingembre 20,90 €
Sauce Teriyaki
- 🍽 Noix de St Jacques Lardées 20,90 €
Réduction de vin acidulé
- 🍽 Wok de Gambas et St Jacques au saté 20,90 €

CÔTÉ TERRE

- Quiche de saison, salade et frites "Maison" 11,90 €
- 🍽 L'authentique suprême de Poulet Fermier Mme Gaston Gérard 🇫🇷 16,90 €
- 🍽 Joue de boeuf à la Bourguignonne 🇫🇷 16,90 €
- 🍽 Andouillette de Troyes AAAAA et ses frites "Maison" 🇫🇷 16,90 €
Sauce à l'époisses, bourguignonne ou Mme Gaston Gérard
- 🍽 Pièce du boucher Angus et ses frites "Maison" 🇫🇷 250 gr 19,90 €
500 gr 29,90 €
Sauce à l'époisses, bourguignonne ou Mme Gaston Gérard

CÔTÉ BURGER

SIMPLE DOUBLE

- 🍽 Burger Classique 🇫🇷 14,90 € 20,90 €
Pain boulanger, steak haché 150gr VBF Charolais, tomates, salades, oignons, cheddar, sauce cocktail
- 🍽 Burger Époisses 🇫🇷 17,90 € 23,00 €
Pain boulanger, steak haché 150gr VBF Charolais, époisses fondant, tomates, salade, oignons, sauce barbecue ou cassis
- 🍽 Burger Chicken Curry 🇫🇷 17,90 € 23,00 €
Pain boulanger, blanc de poulet mariné au curry, guacamole, purée de mangue, burrata, salade, tomates, oignons

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison

CÔTÉ TARTARE

- 🍽 Tartare des Loges 🇫🇷 16,50 €
Boeuf 180gr VBF, persil, cornichon, oignons, cheddar, sauce "maison"
- 🍽 Tartare Italien 🇫🇷 17,90 €
Boeuf 180gr VBF, tomates séchées, pesto, parmesan, pignons de pin
- 🍽 Tartare de Thon à l'Indienne 🇫🇷 20,90 €
Thon 150gr, oignons, échalotte, coriandre, citron vert, ananas, curry, baie rose

Tous nos tartares sont servis avec des frites maison

Origine des viandes :

- 🇫🇷 France (poulet, andouillette et bœuf haché)
- 🇮🇪 Irlande (joue de bœuf et bœuf Angus)



Scannez-moi pour consulter les cartes !



Prix Nets en Euro - Service Compris
Si vous êtes sujet à certaines intolérances alimentaires, merci de nous le signaler lors de votre commande (liste des allergènes disponible en caisse).

NOS DESSERTS

La Pâtisserie d'Anthon

Millefeuille, figue traditionnelle, Paris-Brest, Tartelette framboise ou citron meringuée, amûnière aux pommes

6,30 €

Nos Desserts "maison" :

6,30 €

☞ Mousse au chocolat, Crème brûlée, Tiramisu

☞ Crumble pommes cassis au pain d'épices

Yaourt brassé et ses fruits de saison

Nos gourmands :

Café ou Thé Gourmand

9,20 €

Café ou thé, mini mousse au chocolat, mini tiramisu, mini crème brûlée, pastéis de nata, boule de glace

Digestif Gourmand

11,80 €

Café ou thé, digestif 2cl, mini mousse au chocolat, mini tiramisu, mini crème brûlée, pastéis de nata, boule de glace

Coupes glacées

7,50 €

La Coupe des Loges

1 boule caramel beurre salé, 1 boule pistache, 1 boules pain d'épices, coulis de caramel, crème fouettée

Les Liégeois

3 boules café, coulis de café, crème fouettée ou
3 boules chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée

La Griottine

1 boule vanille, 2 boules griottes, cerises Amarena, crème fouettée

La fruit rouge

1 boule cassis, 1 boule fraise, 1 boule griottes, coulis de fruits rouge, crème fouettée

Le Liégeois Alsacien

2 boules vanille, 1 boule chocolat, expresso chaud, crème fouettée

La Dame Blanche

3 boules vanille, coulis de chocolat, crème fouettée

La Gourmande

1 boule vanille pécan caramel, 1 boule cookies, 1 boule caramel beurre salé, crème fouettée

Coupes alcoolisées

8,50 €

La Dijonnaise

2 boules cassis, 1 boule pain d'épices, crème de cassis, crème fouettée

La Colonel

3 boules citron, Vodka

La Caraïbe

1 boule banane, 1 boule mangue, 1 boule coco, rhum blanc français

L'Antillaise

1 boule rhum raisins, 1 boule vanille pécan caramel, 1 boule cookies, rhum brun français

LES SORBETS PLEIN FRUIT

Banane
Cassis 100 % Côte d'Or
Citron vert - Fraise
Griottes - Mangue

GLACES & CRÈMES GLACÉES

Café - Caramel beurre salé
Chocolat - Coco - Cookies
Pain d'épices Mulot & Petitjean 100 % Côte d'Or
Pistache - Rhum raisins - Vanille
Vanille pécan caramel

1 boule : 2,50 € - 2 boules : 4,50 € - 3 boules : 6,50 €

Suppléments : Coulis : 1 € - Crème fouettée : 1 €

NOS FROMAGES & NOTRE YAOURT

Faisselle (sucre ou fines herbes)

3,00 €

Assiette 100 % Côte d'Or (Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne)

6,90 €

Assiette 100 % Franche Comté (Comté, Morbier, Cancoillotte)

6,90 €

Yaourt brassé 100 % Côte d'Or

4,00 €



LE MENU BOURGUIGNON



25,90 €

NUITS-SAINT-GEORGES

Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits

ou

Les Six Escargots à la Bourguignonne

ou

Yin Yang d'Œufs Pochés (plein air)

Sauces Meurette et Époisses

◇◇◇◇

Joue de Bœuf à la Bourguignonne

ou

L'Authentique Suprême
de Poulet Fermier

"Madame Gaston Gérard"

ou

Gougère farcie façon Pôchouse

Poisson d'eau douce selon arrivage

◇◇◇◇

Assiette 100 % Côte d'Or

Époisses, Cîteaux,
Délice de Bourgogne

GILLY-LÈS-CITEAUX

ÉPOISSES CITEAUX

ou

Crumble Pommes Cassis au Pain d'Épices

ou

Coupe Glacée aux saveurs Bourguignonnes

1 boule de sorbet cassis 100 % Côte d'Or
1 boule de glace pain d'épices 100 % Côte d'Or
crème de cassis - crème fouettée

DIJON

LES PTITS BRASSEURS (- 12 ANS)

9,90 €

Aiguillettes de Poulet Panées

ou Steak haché ou Fish & Chips
(accompagné de frites ou légumes du jour)

◇◇◇◇

Boule de Glace ou Mousse au Chocolat

◇◇◇◇

Verre de Coca Cola ou Verre de Jus de Pomme Local ou Sirop à l'eau

ICI, ON CUISINE MAISON AVEC DES PRODUITS DE NOS PARTENAIRES LOCAUX !



À LA FERME DUBOIS à Varois-et-Chaignot (21490) Pommes de terre, carottes, oignons, échalotes

COMI CHOU à Saint-Julien (21490) Pains, pâtisseries, viennoiseries

DOMAINE DU FOUR BASSOT à Saint-Mard-de-Vaux (71640) Vins de Bourgogne

EDMOND FALLOT à Dijon (21000) Moutarde

LA FERME FRUITIÈRE à Broin (21250) Jus de pomme, jus de cassis

LA FERME DU PONTOT à Gevrey-Chambertin (21220) Œufs

MICRO BRASSERIE DE L'ARQUEBUSE à Dijon (21000) Bières artisanales

DUCHESSE DES GLACES à Dijon (21000) Sorbets et Glaces artisanales

LA BRASSERIE DES LOGES

BOWL SIDE

🍽 The Bowl	10,90 €
<i>Vinegared thai rice, cucumber, guacamole, beansprouts, marinated peppers, pickled carrots, Asian-inspired salad dressing</i>	
+ with Chicken (curry-marinated chicken)	15,90 €
+ with Tuna (raw tuna)	15,90 €

GARDEN SIDE

🍽 Homemade smoked salmon	12,90 €
<i>Smoked salmon by our care, curry cream emulsion, guacamole, parmesan crumble</i>	
🍽 Crispy hot goat cheese	15,60 €
<i>Mixed salad leaves, preserved tomatoes, hot goat cheese dung, apples, nuts and honey, pine nuts</i>	
🍽 The Cesar	9,90 € 16,50 €
<i>Mixed salad leaves, chicken in breadcrumbs, croutons, soft-boiled egg, parmesan chips, Cesar dressing "anchovies"</i>	
🍽 The Farmer	9,90 € 16,50 €
<i>Mixed salad leaves, baby potatoes, tomatoes, comté cheese, bacon bits, cured ham, poached egg</i>	
🍽 The Italian	9,90 € 16,50 €
<i>Mixed salad leaves, tomatoes, burrata cheese, melon, cured ham, pesto sauce, balsamic vinegar</i>	
🍽 The Ocean	9,90 € 16,50 €
<i>Mixed salad leaves, homemade smoked salmon, curcuma-marinated shrimps, pineapple, yoghurt and chives dressing</i>	

THE STARTERS SIDE

🍽 Traditional poached eggs in Meurette*	by 2 7,90 €
	by 3 10,90 €
🍽 Poached eggs in an Epoisses cream*	by 2 8,90 €
	by 3 12,90 €
🍽 Burgundian style snails	by 6 8,50 €
	by 12 14,90 €
🍽 Poached eggs Ying-Yang (meurette and epoisses)	8,40 €
Parsley marbled ham from Côte de Nuits 🇫🇷	9,20 €
🍽 Fries serving*	3,00 €

VEGGIE SIDE

🍽 The Veggie Bowl	10,90 €
<i>Vinegared thai rice, cucumber, guacamole, beansprouts, marinated peppers, pickled carrots, Asian-inspired salad dressing</i>	
🍽 Wok of linguine pasta with vegetables	10,90 €
🍽 Vegan Burger	14,90 €
<i>Artisan-baked bread, julienne strips of vegetables, fried onions, pesto sauce, tomatoes, green salad, homemade ketchup with tahini</i>	

SEA SIDE

🍽 Pôchouse-style stuffed gougère	16,90 €
<i>Freshwater fish (based on market delivery) and veggies of the season</i>	
🍽 Curcuma and ginger marinated tuna steak	20,90 €
<i>With Teriyaki sauce</i>	
🍽 Larded scallops	20,90 €
<i>With acid wine reduction</i>	
🍽 Wok of gambas and scallops in sate sauce	20,90 €

EARTH SIDE

Quiche of the season, green salad and fries	11,90 €
🍽 Authentic free-range chicked supreme	Mme Gaston Gerard sauce! 🇫🇷 16,90 €
🍽 Burgundy style tender beef piece	🇫🇷 16,90 €
🍽 Andouillette of Troyes AAAAA	and home-made fries 🇫🇷 16,90 €
<i>Epoisses, burgundy or Mme Gaston Gerard sauce</i>	
🍽 Angu's Butcher's piece	and home-made fries 🇫🇷 250 gr 19,90 €
	500 gr 29,90 €
<i>Epoisses, burgundy or Mme Gaston Gerard sauce</i>	

BURGER SIDE

	SIMPLE	DOUBLE
🍽 Classic Burger 🇫🇷	14,90 €	20,90 €
<i>Artisan-baked bread, VBF Charolais beef patty 150g, tomatoes, green salad, onions, cheddar, cocktail sauce</i>		
🍽 Epoisses Burger 🇫🇷	17,90 €	23,00 €
<i>Artisan-baked bread, VBF Charolais beef patty 150g, melting epoisses cheese, tomatoes, green salad, onions, barbecue or blackcurrant sauce</i>		
🍽 Chicken curry Burger 🇫🇷	17,90 €	23,00 €
<i>Artisan-baked bread, curry-marinated chicken breast, guacamole, mango puree, burrata cheese, green salad, tomatoes, onion</i>		
<i>All our burgers are served with homemade fries</i>		

TARTAR SIDE

🍽 The Loge's Tartar 🇫🇷	16,50 €
<i>VBF beef 180g, parsley, pickles, onions, cheddar, homemade sauce</i>	
🍽 Italian Tartar 🇫🇷	17,90 €
<i>VBF beef 180g, dried tomatoes, pesto sauce, parmesan cheese, pine nuts</i>	
🍽 Indian style Tuna Tartar 🇫🇷	20,90 €
<i>Tuna 180 g, onions, shallots, coriander, lime, pineapple, curry spices, pink peppercorn</i>	

All our tartar dishes are served with homemade fries

Meat origin :

🇫🇷 France (chicken, andouillette and beef patties)
🇮🇪 Ireland (tender beef pieces and Angus beef)



Scan me to see the menu!



*Net prices in Euros - Service included
If you are prone to certain food intolerances or allergies,
please let us know when ordering (list of allergens available at checkout).*

OUR DESERTS

Antho's pastry 6,30 €
Millefeuille, traditional fig, Paris-Brest, raspberry or lemon meringue tartlet, apple-stuffed pancake

Our homemade deserts : 6,30 €

☞ **Chocolat mousse, crème brûlée, tiramisu**

☞ **Apple and blackcurrant gingerbread crumble**

Blended yoghurt and its fruits of the season

Our gourmet deserts :

Gourmet coffee or tea 9,20 €
Coffee or tea, mini chocolate mousse, mini tiramisu, mini crème brûlée, pasteis de nata, ice cream scoop

Gourmet digestive 11,80 €
Coffee or tea, after dinner liqueur 2cl, mini chocolate mousse, mini tiramisu, mini crème brûlée, pasteis de nata, ice cream scoop

Ice cream sundaes 7,50 €

The Loge's Cup
One salted caramel ice cream scoop, one pistachio ice cream scoop, one gingerbread ice cream scoop, caramel sauce, whipped cream

The Liégeois
Three coffee ice cream scoops, coffee sauce, whipped cream OR
Three chocolate ice cream scoops, chocolate sauce, whipped cream

The Griottine
One vanilla ice cream scoop, two cherry ice cream scoops, amarena cherries, whipped cream

The Red fruit
One redcurrant ice cream scoop, one strawberry ice cream scoop, one cherry ice cream scoop, red fruits sauce, whipped cream

The Alsacian Liégeois
Two vanilla ice cream scoops, one chocolate ice cream scoop, hot espresso, whipped cream

The White Lady
Three vanilla ice cream scoops, chocolate sauce, whipped cream

The Gourmet
One vanilla pecan caramel ice cream scoop, one cookies ice cream scoop, one salted caramel ice cream scoop, whipped cream

Alcoholic sundaes 8,50 €

The Dijon
Two blackcurrant ice cream scoops, one gingerbread ice cream scoop, blackcurrant liqueur, whipped cream

The Colonel
Three lemon ice cream scoops, vodka

The Caribbean
One banana ice cream scoop, one mango ice cream scoop, one coconut ice cream scoop, white French rum

The Antillean
One rum & raisins ice cream scoop, one vanilla pecan caramel ice cream scoop, one cookies ice cream scoop, brown French rum

FULL-FRUIT SORBET FLAVOURS

Banana
Blackcurrant 100 % Côte d'Or
Lime - Strawberry
Cherry - Mango

ICE CREAM FLAVOURS

Coffee - Salted caramel
Chocolate - Coconut - Cookies
Gingerbread Mulot & Petitjean 100 % Côte d'Or
Pistachio - Rum & Raisins - Vanilla
Vanilla pecan caramel

1 scoop : 2,50 € - 2 scoops : 4,50 € - 3 scoops : 6,50 €
Extras : Sauce : 1 € - Whipped cream : 1 €

OUR CHEESES AND OUR YOGHURT

Cottage cheese (sugar of herbs) 3,00 €

Cheese plate 100 % Côte d'Or (Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne) 6,90 €

Cheese plate 100 % Franche Comté (Comté, Morbier, Canelotte) 6,90 €

Blended yoghurt 100 % Côte d'Or 4,00 €



THE BURGUNDY MENU



25,90 €

🇫🇷 Parsley marbled ham from Côte de Nuits /

NUITS-SAINT-GEORGES

or
Burgundy style snails (6)

or
Poached eggs (outdoors)
Sauces Meurette and Époisses



🇫🇷 Burgundy style tender beef piece

VAROIS-ET-CHAIGNOT

or
Authentic free range
chicked supreme 🇫🇷

"Madame Gaston Gerard"

or



Pôchouse-style stuffed gougère
Freshwater fish (based on market delivery)



Cheese plate 100 % Côte d'Or

Époisses, Cîteaux,
Délice de Bourgogne

GILLY-LÈS-CITEAUX
ÉPOISSES CITEAUX

or

Apple and blackcurrant gingerbread crumble

or

Ice cream sundae with burgundy flavours

1 blackcurrant ice cream scoop 100 % Côte d'Or
1 gingerbread ice cream scoop 100 % Côte d'Or
blackcurrant liqueur - whipped cream

DIJON

THE LITTLE BREWERS (- 12 YO)

9,90 €

Breaded Chicken Strips 🇫🇷

ou **Beef patty** 🇫🇷 ou **Fish & Chips**
(served with fries or vegetables of the day)



Ice cream scoop or Chocolate mousse



Coca-Cola glass ou Local apple juice glass ou Sirup and water

WE ARE HOME-COOKING MEALS WITH PRODUCTS FROM OUR LOCAL PARTNERS !



À LA FERME DUBOIS in Varois-et-Chaignot (21490) Potatoes, carrots, onion, shallots

COMT CHOU in Saint-Julien (21490) Bread, pastries, viennoiseries

DOMAINE DU FOUR BASSOT in Saint-Mard-de-Vaux (71640) Burgundy Wines

EDMOND FALLOT in Dijon (21000) Mustard

LA FERME FRUITIÈRE in Broin (21250) Apple juice, blackcurrant juice

LA FERME DU PONTOT in Gevrey-Chambertin (21220) Eggs

MICRO BRASSERIE DE L'ARQUEBUSE in Dijon (21000) Homemade beers

DUCHESSE DES GLACES in Dijon (21000) Homemade ice creams and sorbets