

LA BRASSERIE DES LOGES

CÔTÉ HORS-D'ŒUVRE

☞ Les œufs mayonnaise		4,90 €
Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits		9,90 €
☞ Les Escargots à la Bourguignonne	par 6 par 12	9,20 € 16,90 €
☞ Les traditionnels Œufs en Meurette	par 2 par 3	8,30 € 11,50 €
☞ Les Œufs Pochés à la crème d'Époisses	par 2 par 3	9,60 € 14,40 €
☞ Le Yin Yang d'Œufs Pochés (meurette/époisses)		9,20 €
Supplément frites "twister"		3,00 €

CÔTÉ JARDIN

ENTRÉE PLAT

☞ Saumon Gravlax mariné		16,90 €
<i>à la Vodka et à l'Aneth, salade mixte</i>		
☞ Le Croustillant de Chèvre Chaud		16,90 €
<i>Mixte de salade, tomates confites, crottin de chèvre en chausson, pommes, noix et miel, pignons de pin</i>		
☞ La César	12,90 €	16,90 €
<i>Mixte de salade, aiguillettes de poulet croustillantes, croûtons, oeuf poché, tomates, copeaux de parmesan, sauce César "anchois"</i>		
☞ La Franc-Comtoise	12,90 €	16,90 €
<i>Mixte de salade, saucisse de Morteau, pommes de terre grenailles, croûtons, dés de comté, oeuf poché</i>		
☞ L'Italienne	12,90 €	16,90 €
<i>Mixte de salade, tomates, burrata, melon, jambon cru, pesto de basilic, vinaigre balsamique</i>		
☞ L'Océane	12,90 €	16,90 €
<i>Mixte de salade, saumon gravlax, crevettes marinées curry coco, tomates, mangue, sauce yaourt à la menthe</i>		

CÔTÉ BOWL

☞ Bowl Végan 		12,90 €
<i>Riz noir vinaigré, chou rouge mariné, avocat, fèves, pickles de carottes, tomates, concombre, poivrons, mangue, sauce vinaigrette aux saveurs d'Asie</i>		
+ au Poulet (mariné thai cacahuètes)		16,90 €
+ au Thon (mi-cuit, mariné gomasio marin)		17,90 €
+ aux Crevettes (marinées curry coco)		17,90 €

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

☞ Wok de linguines aux légumes façon thai		11,90 €
☞ Burger Végétarien		17,90 €
<i>Pain boulanger, galette de légumes, oignons frits, tomates, salade, pickles de concombre, sauce yaourt à la menthe</i>		

CÔTÉ GOUGÈRE



☞ Gougère farcie façon Pôchouse		17,90 €
<i>Poisson d'eau douce selon arrivage et petits légumes de saison</i>		
☞ Gougère à l'Époisses		18,90 €
<i>Gougère géante, steak haché 150 gr VBF, époisses fondant, salade, tomates, oignons frits, jambon cru</i>		
☞ Gougère à la Dijonnaise		18,90 €
<i>Gougère géante, steak haché 150 gr VBF, fromage frais à la moutarde à l'ancienne, salade, tomates, pickles de concombre, oignons frits, sauce Madame Gaston Gérard</i>		

CÔTÉ MER

Quiche de Saumon, salade et frites "twister"		13,90 €
☞ Noix de St Jacques by Les Loges 		19,90 €
☞ Wok de linguines, Gambas et St Jacques à la persillade		19,90 €

CÔTÉ TARTARE

☞ Tartare des Loges		17,90 €
<i>Boeuf 180gr VBF coupé au couteau, persil, cornichons, oignons, jaune d'œuf, sauce "maison"</i>		
☞ Tartare Italien		18,40 €
<i>Boeuf 180gr VBF coupé au couteau, tomates séchées, pesto de basilic, parmesan, jaune d'œuf, pignons de pin</i>		
☞ Tartare de Thon façon Thai		19,90 €
<i>Thon 150gr, mangue, avocat, échalotes, cacahuètes, sauce thai</i>		

CÔTÉ TERRE

Quiche Lorraine, salade et frites "twister"		12,90 €
☞ L'authentique suprême de Poulet Fermier Mme Gaston Gérard		17,90 €
☞ Noix de joue de boeuf à la Bourguignonne		17,90 €
☞ Andouillette de Troyes AAAAA		17,90 €
<i>Sauce à l'Époisse ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard</i>		
☞ Faux-filet charolais	250 gr	19,90 €
	500 gr	34,90 €
<i>Sauce à l'Époisses ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard</i>		

CÔTÉ BURGER

	SIMPLE	DOUBLE
☞ Burger Classique	15,90 €	20,90 €
<i>Pain boulanger, steak haché 150gr VBF, tomates, salades, oignons, pickles de concombre, sauce cocktail</i>		
☞ Burger Époisses	17,90 €	22,90 €
<i>Pain boulanger, steak haché 150gr VBF, époisses fondant, tomates, salade, oignons, sauce barbecue au cassis</i>		
☞ Burger Chicken		17,90 €
<i>Pain boulanger, aiguillettes de poulet pané, cheddar fumé, tomates, salade, pickles de concombre, sauce creamy bbq</i>		

Origine des viandes :

France (poulet, porc et bœuf)

Irlande (joue de bœuf)

L'établissement n'autorise pas la consommation de nourriture ou boisson, autre que celle achetée sur place. Merci de votre compréhension

NOS DESSERTS

Les Pâtisseries d'Antho au choix 6,90 €

Figue traditionnelle, Paris-Brest, Almonière aux pommes, Tartelette framboise ou citron meringuée

☰ Nos Desserts "maison" au choix : 6,90 €

Mousse au chocolat, Crème brûlée, Tiramisu

Crumble pommes cassis au pain d'épices

Mi-cuit chocolat et sa boule vanille

Yaourt brassé et ses fruits de saison

Nos gourmands :

Café ou Thé Gourmand 9,90 €

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

Digestif Gourmand 11,90 €

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

Les Liégeois

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

L'Amarena

2 b amarena, 1 b vanille, cerises Amarena, crème fouettée

La fruit rouge

1 b framboise, 1 b fraise, 1 b cassis, coulis de fruits rouge, crème fouettée

Le Liégeois Alsacien

2 b vanille, 1 b chocolat, expresso chaud, crème fouettée

La Dame Blanche

3 b vanille, coulis de chocolat, crème fouettée

La Gourmande

1 b marron, 1 b menthe chocolat, 1 b caramel beurre salé, coulis de caramel, crème fouettée

L'Exotisme

1 b yuzu citron vert, 1 b kalamansi, 1 b mangue, crème fouettée

Coupes alcoolisées 8,50 €

La Dijonnaise

2 b cassis, 1 b pain d'épices, crème de cassis, crème fouettée

Le Colonel Tibétain

3 b yuzu citron vert, Vodka

L'Iceberg

3 b menthe chocolat, Get 27, crème fouettée

La Venue d'Ailleurs

1 b yuzu citron vert, 1 b kalamansi, 1 b mangue, Limoncello

SORBETS PLEIN FRUIT

*Cassis - Framboise
Yuzu et Citron vert - Fraise
Kalamansi - Mangue
Noix de coco*

GLACES & CRÈMES GLACÉES

*Café - Chocolat
Caramel beurre salé - Amarena
Menthe chocolat - Pain d'épices - Pistache
Vanille - Marron*

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

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

YAOURT ET FROMAGES

Yaourt brassé 100 % Côte d'Or 4,00 €

Assiette 100 % Côte d'Or 6,90 €

(Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne)



LE DÉPARTEMENT



LE MENU BOURGUIGNON



NUITS-SAINT-GEORGES

27,90 €

Jambon Persillé de la Côte de Nuits

ou

Six Escargots à la Bourguignonne

ou

GEVREY

Yin Yang d'Œufs Pochés (plein air)

Sauces Meurette et Époisses



VAROIS-ET-CHAIGNOT

Noix de joue de Bœuf à la Bourguignonne

ou

L'Authentique Suprême
de Poulet Fermier

"Madame Gaston Gérard"

ou

Gougère farcie façon Pôchouse à la crème de St Jacques

Poisson d'eau douce selon arrivage



Assiette 100 % Côte d'Or

*Époisses, Cîteaux,
Délice de Bourgogne*

GILLY-LÈS-CÎTEAUX
ÉPOISSES CÎTEAUX

ou

Crumble Pommes Cassis au Pain d'Épices

ou

Coupe Glacée aux saveurs Bourguignonnes

1 boule de sorbet cassis

1 boule de glace pain d'épices

crème de cassis - crème fouettée

LES PTITS BRASSEURS (- 10 ANS)

9,90 €

Aiguillettes de Poulet Panées ou Petit burger

ou Fish & Chips

(accompagné de frites "Twister")



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*

COM1 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*

MULOT & PETITJEAN à Dijon (21000) *Pains d'épices*

FROMAGERIE BERTHAUT à Époisses (21460) *Époisses*

L'établissement n'autorise pas la consommation de nourriture ou boisson, autre que celle achetée sur place. Merci de votre compréhension