

LA BRASSERIE DES LOGES

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 9,20 €
par 3 13,90 €
- ☞ Les Escargots à la Bourguignonne par 6 8,90 €
par 12 15,90 €
- ☞ Le Yin Yang d'Œufs Pochés (meurette/époisses) 8,90 €
- ☞ Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits 9,90 €
- ☞ Supplément frites* 3,00 €

CÔTÉ JARDIN

ENTRÉE PLAT

- ☞ Saumon fumé Maison 100gr : 10,50 € 200gr : 16,90 €
Saumon fumé par nos soins
- ☞ Le Croustillant à l'Époisses, à la figue, pommes et noix 16,90 €
Mixte de salade, tomates, pickles d'oignons
- ☞ La César 10,50 € 16,90 €
Mixte de salade, poulet pané, croûtons, oeuf poché, tomates, copeaux de parmesan, sauce César "anchois"
- ☞ La Paysanne 10,50 € 16,90 €
Mixte de salade, pommes de terre grenaille, tomates, comté, lardons, jambon cru, oeuf poché, croutons
- ☞ L'Italienne 10,50 € 16,90 €
Mixte de salade, tomates, burrata, melon, jambon cru, pesto, vinaigre balsamique
- ☞ L'Océane 10,50 € 16,90 €
Mixte de salade, saumon fumé par nos soins, crevettes thai, ananas, avocat, sauce yaourt à la menthe

CÔTÉ BOWL

- ☞ Le Bowl 10,90 €
Riz thai vinaigré, concombre, avocat, pousses de soja, pickles de carottes, fèves, oignons frits, julienne de légumes, sauce vinaigrette aux saveurs d'Asie
- + au Poulet (mariné coco/curry) 15,90 €
- + au Thon (mi-cuit aux sésames) 15,90 €

CÔTÉ VG

- ☞ Le Bowl VG 10,90 €
Riz thai vinaigré, concombre, avocat, pousses de soja, pickles de carottes, fèves, oignons frits, julienne de légumes, sauce vinaigrette aux saveurs d'Asie
- ☞ Wok de linguines aux légumes 10,90 €
- ☞ Burger ou Gougère Végan 15,90 €
Pain boulanger ou gougère, galette de légumes, julienne de légumes, oignons frits, tomates, salade, pesto, sauce ketchup

CÔTÉ GOUGÈRE



- ☞ Gougère farcie façon Pôchouse 16,90 €
Poisson d'eau douce selon arrivage et petits légumes de saison
- ☞ Gougère à l'époisses 17,90 €
Gougère géante, steak 150 gr, époisses, salade, tomates, oignons frits, jambon cru
- ☞ Gougère des moines 17,90 €
Gougère géante, steak 150 gr, citeaux, salade, tomates, oignons frits, jambon cru
- ☞ Gougère au poulet façon Gaston Gérard 17,90 €
Gougère géante, poulet façon Gaston Gérard, salade, tomates, oignons frits, comté, sauce moutarde

CÔTÉ MER

- ☞ Quiche de Saumon, salade et frites 13,90 €
- ☞ Gougère farcie façon pochouse à la crème de St Jacques 16,90 €
Poisson d'eau douce selon arrivage
- ☞ Noix de St Jacques lardées, sauce corail 21,90 €
- ☞ Wok de Gambas et St Jacques au saté 21,90 €

CÔTÉ TARTARE

- ☞ Tartare des Loges 17,90 €
Boeuf 180gr VBF, persil, cornichon, oignons, sauce "maison"
- ☞ Tartare Italien 18,40 €
Boeuf 180gr VBF, tomates séchées, câpres, pesto, parmesan, pignons de pin
- ☞ Tartare de Thon façon Thai 19,90 €
Thon 150gr, oignons, échalote, citron vert, avocat, kalamansi, ananas

CÔTÉ TERRE

- ☞ Quiche Lorraine, salade et frites 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 16,90 €
Sauce à l'Époisse ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard
- ☞ Faux-filet de boucher Angus 250 gr 19,90 €
500 gr 29,90 €
Sauce à l'Époisses ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard

CÔTÉ BURGER

- | | SIMPLE | DOUBLE |
|--|---------|---------|
| ☞ Burger Classique | 15,90 € | 20,90 € |
| <i>Pain boulanger, steak haché 150gr VBF Charolais, tomates, salades, oignons, cheddar, sauce cocktail</i> | | |
| ☞ Burger Époisses | 17,90 € | 23,00 € |
| <i>Pain boulanger, steak haché 150gr VBF Charolais, époisses fondant, tomates, salade, oignons, sauce barbecue au cassis</i> | | |
| ☞ Burger Poulet Franc-Comtois | 17,90 € | |
| <i>Pain boulanger, blanc de poulet mariné, compotée d'oignons, cancoillotte, saucisse de Morteau</i> | | |

Origine des viandes :

- France (poulet, andouillette et bœuf haché)
- Irlande (joue de bœuf et bœuf Angus)

NOS DESSERTS

La Pâtisserie d'Antho au choix 6,50 €

Millefeuille, figue traditionnelle, Paris-Brest

Tartelette framboise ou citron meringuée, aumônière aux pommes

☞ Nos Desserts "maison" : 6,50 €

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 9,80 €

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

Venue d'ailleurs

1 b yuzu citron vert, 1 b kalamansi, 1 b hibiscus passion banane, coulis de mangue, crème fouettée

Coupes alcoolisées 8,50 €

La Dijonnaise

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

Le Verger

1 b cassis, 1 b fraise, 1 b pêche de vigne, crème de pêche, crème fouettée

Le Colonel Tibétain

3 b yuzu citron vert, Vodka

Le Soleil Levant

1 b yuzu citron vert, 1 b kalamansi, 1 b thé vert Matcha, Gin

L'iceberg

3 b menthe chocolat, Get 27, crème fouettée

LES SORBETS PLEIN FRUIT

Cassis - Framboise

Yuzu et Citron vert - Fraise

Kalamansi - Hibiscus passion et banane

Pêche de vigne

GLACES & CRÈMES GLACÉES

Café - Chocolat

Caramel beurre salé - Amarena

Menthe chocolat - Pain d'épices - Pistache

Vanille - Thé vert Matcha - 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 (Époisses, Citeaux, Délice de Bourgogne) 6,90 €

Assiette 100 % Franche Comté (Comté, Morbier, Cancoillotte) 6,90 €



LE MENU BOURGUIGNON



NUITS-SAINT-GEORGES

25,90 €

Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits



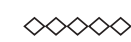
ou

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

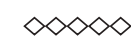
L'Authentique Suprême
de Poulet Fermier

"Madame Gaston Gérard"

ou

Gougère farcie façon Pôchouse à la crème de St Jacques

Poisson d'eau douce selon arrivage



Assiette 100 % Côte d'Or

Époisses, Citeaux,
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

1 boule de glace pain d'épices

crème de cassis - crème fouettée

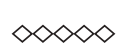
LES P'TITS BRASSEURS (- 12 ANS)

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 Fuze Tea 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

BRASSERIE DE VAUCLAIR à Giey-sur-Aujon (52210) Bières artisanales

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

FROMAGERIE BERTHAUT à Époisses (21460) Époisses

GAEC LES RUCHERS DE L'ARMANÇON à Quincy-le-Vicomte (21500) Miel

LA BRASSERIE DES LOGES

THE STARTERS SIDE

☞ Traditional poached eggs in Meurette*	by 2	7,90 €
	by 3	10,90 €
☞ Poached eggs in an Epoisses cream*	by 2	9,20 €
	by 3	13,90 €
☞ Burgundian style snails	by 6	8,90 €
	by 12	15,90 €
☞ Poached eggs Ying-Yang (meurette and epoisses)		8,90 €
☞ Parsley marbled ham from Côte de Nuits 🇫🇷		9,90 €
☞ Fries serving *		3,00 €

GARDEN SIDE

STARTER DISH

☞ Homemade smoked salmon 100gr : 10,50 € 200gr : 16,90 € <i>Salmon smoked by us</i>		
☞ Crispy Epoisses, fig, apple and walnuts <i>Mixed salad, tomatoes, onion pickles</i>		16,90 €
☞ The Cesar 10,50 € <i>Mixed salad, breaded chicken, croutons, poached egg, tomatoes, parmesan shavings, "anchovy" Caesar sauce</i>		16,90 €
☞ The Farmer 10,50 € <i>Mixed salad, baby potatoes, tomatoes, comté cheese, bacon, raw ham, poached egg, croutons</i>		16,90 €
☞ The Italian 10,50 € <i>Mixed salad, tomatoes, burrata, melon, raw ham, pesto, balsamic vinegar</i>		16,90 €
☞ The Ocean 10,50 € <i>Mixed salad, salmon smoked by us, Thai shrimp, pineapple, avocado, mint yogurt sauce</i>		16,90 €

BOWL SIDE

☞ The Bowl 10,90 € <i>Vinegared Thai rice, cucumber, avocado, bean sprouts, pickled carrots, beans, fried onions, julienned vegetables, Asian-inspired salad dressing</i>		
+ with Chicken (marinated coconut/curry)		15,90 €
+ with Tuna (semi-cooked with sesame)		15,90 €

VEGGIE SIDE

☞ The Veggie Bowl 10,90 € <i>Vinegared Thai rice, cucumber, avocado, bean sprouts, pickled carrots, beans, fried onions, julienned vegetables, Asian-inspired salad dressing</i>		
☞ Wok of linguine pasta with vegetables 10,90 €		
☞ Vegan Burger or Gougere 15,90 € <i>Baker's bread or gougere, vegetable pancake, vegetable julienne, fried onions, tomatoes, salad, pesto, ketchup sauce</i>		

GOUGERE SIDE



☞ Pôchouse-style stuffed gougere 16,90 € <i>Freshwater fish depending on availability and small seasonal vegetables</i>	
☞ Epoisses gougere 17,90 € <i>Giant gougere, 150 gr steak, epoisses, salad, tomatoes, fried onions, raw ham</i>	
☞ Gougere of the monks 17,90 € <i>Giant gougere, 150 gr steak, citeaux, salad, tomatoes, fried onions, raw ham</i>	
☞ Gaston Gérard-style chicken gougere 17,90 € <i>Giant gougere, Gaston Gérard-style chicken, salad, tomatoes, fried onions, comté cheese, mustard sauce</i>	

SEA SIDE

☞ Salmon quiche, salad and fries 13,90 €	
☞ Gougère stuffed pochouse style with scallop cream 16,90 € <i>Freshwater fish depending on availability</i>	
☞ Larded scallops, coral sauce 21,90 €	
☞ Wok of gambas and scallops in sate sauce 21,90 €	

TARTAR SIDE

☞ The Loge's Tartar 🇫🇷 17,90 € <i>VBF beef 180 gr, parsley, pickles, onions, homemade sauce</i>	
☞ Italian Tartar 🇫🇷 18,40 € <i>VBF beef 180 gr, dried tomatoes, capers, pesto, parmesan, pine nuts</i>	
☞ Thai-style Tuna Tartare 19,90 € <i>Tuna 150 gr, onions, shallot, lime, avocado, kalamansi, pineapple</i>	

EARTH SIDE

☞ Quiche Lorraine, salad and fries 11,90 €	
☞ Authentic free-range chicked supreme Mme Gaston Gérard sauce! 🇫🇷 16,90 €	
☞ Beef cheek Burgundian style 🇮🇷 16,90 €	
☞ Andouillette of Troyes AAAAA 🇫🇷 16,90 € <i>Epoisses, burgundy or Mme Gaston Gerard sauce</i>	
☞ Angu's Butcher's piece 🇮🇷 250 gr 19,90 € 500 gr 29,90 € <i>Epoisses, burgundy or Mme Gaston Gerard sauce</i>	

BURGER SIDE

	SIMPLE	DOUBLE
☞ Classic Burger 🇫🇷 15,90 € 20,90 € <i>Artisan-baked bread, VBF Charolais beef patty 150g, tomatoes, salads, 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>		
☞ Franc-Comtois Chicken Burger 🇫🇷 17,90 € <i>Artisan-baked bread, marinated chicken breast, onion compote, cancoillotte, Morteau sausage</i>		

Meat origin :

🇫🇷 France (chicken, andouillette and beef) 🇮🇷 Ireland (beef cheek and Angus beef)

OUR DESSERTS

Antho's Pastry of your choice 6,50 €

Millefeuille, traditional fig, Paris-Brest, raspberry or lemon meringue tartlet, apple-stuffed pancake

☰ **Our homemade deserts :** 6,50 €

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 9,80 €

Coffee or tea, mini chocolate mousse, mini tiramisu, mini crème brûlée, pasteis de nata, ice cream scoop

Gourmet digestive 11,90 €

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

1 scoop salted caramel, 1 scoop pistachio, 1 scoop gingerbread, caramel sauce, whipped cream

The Liégeois

3 scoops coffee, coffee sauce, whipped cream ou 3 scoops chocolate, chocolate sauce, whipped cream

The Amarena

2 scoops amarena, 1 scoop vanilla, Amarena cherries, whipped cream

The Red fruit

1 scoop raspberry, 1 scoop strawberry, 1 scoop blackcurrant, red fruits sauce, whipped cream

The Alsacian Liégeois

2 scoops vanilla, 1 scoop chocolate, hot espresso, whipped cream

The Withe Lady

3 scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream

The Gourmet

1 scoop chestnuts, 1 scoop mint chocolate, 1 scoop salted caramel, caramel sauce, whipped cream

Coming from elsewhere

1 scoop yuzu lime, 1 scoop kalamansi, 1 scoop hibiscus passion banana, mango sauce, whipped cream

Alcoholic sundaes 8,50 €

The Dijon

2 scoops blackcurrant, 1 scoop gingerbread, blackcurrant liqueur, whipped cream

The Orchard

1 scoop blackcurrant, 1 scoop strawberry, 1 scoop vine peach, peach liqueur, whipped cream

The Tibetan Colonel

3 scoops yuzu lime, Vodka

The Rising Sun

1 scoop yuzu lime, 1 b kalamansi, 1 scoop Matcha green tea, Gin

The Iceberg

3 scoops mint chocolate, Get 27, whipped cream

FULL FRUIT SORBET FLAVOURS

Blackcurrant - Raspberry
Yuzu and lime - Strawberry
Kalamansi - Hibiscus passion banana
Vine peach

ICE CREAM FLAVOURS

Coffee - Chocolate
Salted caramel - Amarena
Mint chocolate - Gingerbread - Pistachio
Vanilla - Matcha green tea - Chestnuts

1 scoop : 2,50 € - 2 scoops : 4,50 € - 3 scoops : 6,50 €

Extras : Sauce : 1 € - Whipped cream : 1 €

OUR CHEESES AND YOGHURT

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

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

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

THE BURGUNDY MENU

NUITS-SAINT-GEORGES

25,90 €

🇫🇷 Parsley marbled ham from Côte de Nuits



or

Burgundy style snails (6)

or

Poached eggs (*outdoors*)
Sauces Meurette and Époisses

GEVREY



🇮🇹 Beef Cheek Burgundian Style

VAROIS-ET-CHAIGNOT

or

Authentic free range
chicked supreme 🇫🇷

"Madame Gaston Gérard"

or

Pôchouse-style stuffed gougère with scallop cream

Freshwater fish depending on availability



Cheese plate 100 % Côte d'Or

GILLY-LÈS-CITEAUX

ÉPOISSES

CITEAUX

Époisses, Citeaux,
Délice de Bourgogne

or

Apple and blackcurrant gingerbread crumble

or

Ice cream sundae with burgundy flavours

1 blackcurrant ice cream scoop

1 gingerbread ice cream scoop

blackcurrant liqueur - whipped cream

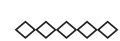
THE LITTLE BREWERS (- 12 YO)

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 Fuze Tea 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

COMI 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

BRASSERIE DE VAUCLAIR in Giey-sur-Aujon (52210) Homemade beers

MULOT & PETITJEAN in Dijon (21000) Gingerbread

FROMAGERIE BERTHAUT in Époisses (21460) Époisses

GAEC LES RUCHERS DE L'ARMANÇON in Quincy-le-Vicomte (21500) Honey

LA BRASSERIE DES LOGES

VORSPEISEN

- ☞ Traditionelle Eier in Meurette* von 2 7,90 €
von 3 10,90 €
- ☞ Pochierte Eier mit Époisses-Creme* von 2 9,20 €
von 3 13,90 €
- ☞ Burgundische Schnecken von 6 8,90 €
von 12 15,90 €
- ☞ Das Yin Yang der pochierten Eier (meurette/époisses) 8,90 €
- ☞ Côte de Nuits Petersilie Schinken 9,90 €
- ☞ Pommes-Frites-Ergänzung* 3,00 €

GARTENSEITE

EINGANG EIN GERICHT

- ☞ Hausgeräucherter Lachs 100gr : 10,50 € 200gr : 16,90 €
Von uns geräucherter Lachs
- ☞ Knusprige Époisses, Feige, Apfel und Walnüsse 16,90 €
Gemischter Salat, Tomaten, Zwiebel
- ☞ Caesar Salat 10,50 € 16,90 €
Gemischter Salat, paniertes Hähnchen, Croutons, pochiertes Ei, Tomaten, Parmesanspäne, Sardellen Caesar-Sauce
- ☞ Bauernsalat 10,50 € 16,90 €
Gemischter Salat, neue Kartoffeln, Tomaten, Comté, Speck, roher Schinken, pochiertes Ei, Croutons
- ☞ Italienischer Salat 10,50 € 16,90 €
Gemischter Salat, Tomaten, Burrata, Melone, Rohschinken, Pesto, Balsamico Essig
- ☞ Meeressalat 10,50 € 16,90 €
Gemischter Salat, von uns geräucherter Lachs, Thai-Garnelen, Ananas, Avocado, Minz-Joghurt-Sauce

SCHÜSSELSEITE

- ☞ Schüssel 10,90 €
Essig-Thai-Reis, Gurke, Avocado, Sojasprossen, eingelegte Karotten, Bohnen, Röstzwiebel, Julienne-Gemüse, Vinaigrette-Sauce mit asiatischen Aromen
- + mit Huhn (marinierte Kokosnuss/Curry) 15,90 €
- + mit Thunfisch (halb gegart mit Sesam) 15,90 €

VEGETARISCHE SEITE

- ☞ Vegetarische Schüssel 10,90 €
Essig-Thai-Reis, Gurke, Avocado, Sojasprossen, eingelegte Karotten, Bohnen, Röstzwiebel, Julienne-Gemüse, Vinaigrette-Sauce mit asiatischen Aromen
- ☞ Linguine-Wok mit Gemüse 10,90 €
- ☞ Veganer Burger oder Gougère 15,90 €
Bäckerbrot oder Gougère, Gemüsepannkuchen, Gemüse-Julienne, Röstzwiebel, Tomaten, Salat, Pesto, Ketchupsauce

GOUGERE-SEITE



- ☞ Gefüllte Gougere im Pôchouse-Stil 16,90 €
Süßwasserfische je nach Verfügbarkeit und kleines Gemüse der Saison
- ☞ Époisses gougère 17,90 €
Riesengougère, 150 gr Steak, Époisses, Salat, Tomaten, Röstzwiebel, Rohschinken
- ☞ Mönche Gougere 17,90 €
Riesengougère, 150 gr Steak, Citeaux, Salat, Tomaten, Röstzwiebel, Rohschinken
- ☞ Hähnchen-Gougere nach Gaston-Gérard-Art 17,90 €
Riesengougère, Hähnchen nach Gaston-Gérard-Art, Salat, Tomaten, Röstzwiebel, Comté-Käse, Senfsauce

STRAND

- Lachsquiche, Salat und Pommes 13,90 €
- ☞ Mit Gougère gefülltes Pôchouse mit Jakobsmuscheln Creme 16,90 €
Süßwasserfische je nach Verfügbarkeit
- ☞ Gespickte Jakobsmuscheln, Korallen Sauce 21,90 €
- ☞ Wok mit Garnelen und Jakobsmuscheln mit Saté 21,90 €

TARTARISCHE SEITE

- ☞ Tatar der Logen 17,90 €
Rindfleisch 180 gr VBF, Petersilie, Gurke, Zwiebeln, hausgemachte Soße
- ☞ Italienischer Tatar 18,40 €
Rindfleisch 180 gr VBF, getrocknete Tomaten, Kapern, Pesto, Parmesan, Pinienkerne
- ☞ Thunfisch-Tartar nach thailändischer Art 19,90 €
Thunfisch 150 gr, Zwiebeln, Schalotte, Limette, Avocado, Kalamansi, Ananas

LANDSEITE

- Quiche Lorraine, Salat und Pommes 11,90 €
- ☞ Das authentische Freilandhuhn Supreme *Mme Gaston Gérard* 16,90 €
- ☞ Rinderbacke nach burgundischer Art 16,90 €
- ☞ Andouillette aus Troyes AAAAA 16,90 €
Époisses oder Burgundersauce oder Mme Gaston Gérard
- ☞ Angus Metzgerstück 250 gr 19,90 €
500 gr 29,90 €
Époisses oder Burgundersauce oder Mme Gaston Gérard

BURGERSEITE

EINFACH DOPPELT

- ☞ Klassischer Burger 15,90 € 20,90 €
Bäckerbrot, 150gr VBF Charolais-Hacksteak, Tomaten, Salate, Zwiebeln, Cheddar, Cocktailsauce
- ☞ Époisses Burger 17,90 € 23,00 €
Bäckerbrot, 150 g VBF Charolais-Hacksteak, zarte Époisses, Tomaten, Salate, Zwiebeln, Barbecue-Sauce mit schwarzen Johannisbeeren
- ☞ Franc-Comtois Chicken Burger 17,90 €
Bäckerbrot, marinierte Hähnchenbrust, Zwiebelkompott, Cancoillotte, Morteau-Wurst

Herkunft des Fleisches:

- Frankreich (Hähnchen, Andouillette und Hackfleisch)
- Irland (Rinderbacke und Angus-Rind)

DESSERTS UNSERE

Antho's Gebäck Ihrer Wahl 6,50 €

Millefeuille, traditionelle Feige, Paris-Brest
Himbeer- oder Zitronen-Baiser-Törtchen, Kaplan-Äpfel

☞ **Unsere hausgemachten Desserts:** 6,50 €

Schokoladenmousse, Crème Brûlée, Tiramisu
Apfel-Cassis-Crumble mit Lebkuchen
Gerührter Joghurt und Früchte der Saison

Unsere Feinschmecker:

Gourmet-Kaffee oder Tee 9,80 €

Kaffee oder Tee, Mini-Schokoladenmousse, Mini-Tiramisu, Mini-Crème-Brûlée,
Pastéis de Nata, eine Kugel Eis

Gourmet-Verdauungsprodukt 11,90 €

Kaffee oder Tee, 2 cl Digestif, Mini-Schokoladenmousse, Mini-Tiramisu, Mini-Crème-Brûlée,
Pastéis de Nata, eine Kugel Eis

Eisbecher 7,50 €

Der Lodge Cup

1 Karamellkugel mit gesalzener Butter, 1 Pistazienkugel, 1 Lebkuchenkugel, Karamellcoulis, Schlagsahne

Die Lütticher

3 Kugeln Kaffee, Kaffeecoulis, Schlagsahne oder 3 Kugeln Schokolade, Schokoladencoulis, Schlagsahne

Die Amarena

2 Amarena-Kugeln, 1 Vanille-Kugel, Amarena-Kirschen, Schlagsahne

Die rote Frucht

1 Kugel Himbeere, 1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel schwarze Johannisbeere, Coulis aus roten Früchten, Schlagsahne

Die elsässischen Lütticher

2 Kugeln Vanille, 1 Kugel Schokolade, heißer Espresso, Schlagsahne

Die Weiße Dame

3 Vanillekugeln, Schokoladencoulis, Schlagsahne

Der Feinschmecker

1 Kastanien Kugel, 1 Minzschokoladenkugel, 1 Karamellkugel mit gesalzener Butter, Karamellcoulis, Schlagsahne

Kommt von woanders

1 Yuzu-Limetten-Kugel, 1 Kalamansi-Kugel, 1 Hibiskus-Maracuja-Bananen-Kugel, Mango-Coulis, Schlagsahne

Alkoholische Tassen 8,50 €

Die Dijonnaise

2 schwarze Johannisbeer Kugeln, 1 Lebkuchenkugel, schwarze Johannisbeercreme, Schlagsahne

Der Obstgarten

1 Kugel schwarze Johannisbeere, 1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel Weinpflirsich, Pfirsichcreme, Schlagsahne

Der tibetische Oberst

3 Yuzu-Limetten-Kugeln, Wodka

Die aufgehende Sonne

1 Kugel Yuzu-Limette, 1 Kugel Kalamansi, 1 Kugel Matcha-Grüntee, Gin

Der Eisberg

3 Minzschokoladenkugeln, Get 27, Schlagsahne

VOLLSTÄNDIGE FRUCHTSORBETS

EIS

Schwarze Johannisbeere - Himbeere
Yuzu und Limette - Erdbeere
Kalamansi - Hibiskus-Leidenschaft und Banane
Weinpflirsich

Kaffee - Schokolade
Gesalzener Butterkaramell - Amarena
Schokoladenminze - Lebkuchen - Pistazie
Vanille - Matcha-Grüntee - Kastanien

1 Kugel : 2,50 € - 2 Kugeln : 4,50 € - 3 Kugeln : 6,50 €

Ergänzungen : Coulis : 1 € - Schlagsahne : 1 €

JOGHURT UND KÄSE

100 % Côte d'Or gerührter Joghurt 4,00 €

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

100 % Franche-Comté-Teller (Comté, Morbier, Cancoillotte) 6,90 €

DAS BURGUNDISCHE MENÜ

NUITS-SAINT-GEORGES

25,90 €

🇫🇷 Côte de Nuits Petersilie Schinken
oder

Die sechs Schnecken à la Bourguignonne
oder

GEVREY Das Yin Yang der pochierten Eier (draußen)
Meurette- und Époisses-Saucen

🇮🇹 Rinderbacke nach burgundischer Art
oder

Das authentische Freilandhuhn
Supreme 🇫🇷
"Madame Gaston Gérard"
oder

Gefüllte Gougère nach Pöchouse-Art mit Jakobsmuschelcreme
Süßwasserfische je nach Verfügbarkeit

100 % Côte d'Or-Teller

Époisses, Cîteaux,
Délice de Bourgogne
oder

Schwarze Johannisbeer-Apfel-Crumble mit Lebkuchen
oder

Eisbecher mit burgundischen Aromen

1 Kugel schwarzes Johannisbeersorbet
1 Kugel Lebkucheneis
schwarze Johannisbeercreme - Schlagsahne

DIE KLEINEN BRAUER (- 12 ANS)

9,90 €

Panierte Hähnchennadeln 🇫🇷 ou Gehacktes Steak 🇫🇷

ou Fish & Chips

(begleitet von Pommes oder Gemüse des Tages)

◇◇◇◇◇
Kugel Eis oder Schokoladenmousse

◇◇◇◇◇
Glas Coca Cola ou Glas de Fuze Tea ou Wassersirup



HIER KOCHEN WIR ZU HAUSE MIT PRODUKTEN
VON UNSEREN LOKALEN PARTNERN!

À LA FERME DUBOIS hat Varois-et-Chaignot (21490) Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Schalotten

COM1 CHOU hat Saint-Julien (21490) Brot, Gebäck, Gebäck

DOMAINE DU FOUR BASSOT hat Saint-Mard-de-Vaux (71640) Burgunderweine

EDMOND FALLOT hat Dijon (21000) Senf

LA FERME FRUITIÈRE hat Broin (21250) Apfelsaft, schwarzer Johannisbeersaft

LA FERME DU PONTOT hat Gevrey-Chambertin (21220) Eier

BRASSERIE DE VAUCLAIR hat Giey-sur-Aujon (52210) Craft-Biere

MULOT & PETITJEAN hat Dijon (21000) Lebkuchen

FROMAGERIE BERTHAUT hat Époisses (21460) Époisses

GAEC LES RUCHERS DE L'ARMANÇON hat Quincy-le-Vicomte (21500) Honig