

# LA BRASSERIE DES LOGES

## CÔTÉ JARDIN

ENTRÉE PLAT

- ☞ Le Bowl Mexicain 15,40 €  
*Filets de poulet moelleux marinés, haricots black turtle, maïs, guacamole, poivrons, cheddar, sauce mexicaine maison*
- ☞ Le Croustillant de Chèvre Chaud 15,40 €  
*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, œuf mollet, tomate, copeaux de parmesan, sauce César "anchois"*
- ☞ La Paysanne 9,90 € 16,50 €  
*Mixte de salade, pommes de terre, tomate, comté, lardons, jambon cru, œuf poché*
- ☞ L'Italienne 9,90 € 16,50 €  
*Mixte de salade, tomates, mozzarella buffalo, melon, jambon cru, huile d'olive, gressins, vinaigre balsamique, basilic*
- ☞ L'Océane 9,90 € 16,50 €  
*Mixte de salade, saumon fumé par nos soins, saumon gravlax à la Vodka, crevettes marinées au curcuma, croûtons, tzatziki vinaigrette aux agrumes*
- ☞ Duo de Saumons 100 gr 9,90 € 200 gr 16,50 €  
*Mixte de salade, saumon fumé par nos soins, saumon gravlax à la Vodka, tomates, toasts*

## CÔTÉ HORS-D'ŒUVRE

- ☞ Les traditionnels Œufs en Meurette par 2 7,00 €  
par 3 9,90 €
- ☞ Les Œufs Pochés à la crème d'Époisses par 2 7,50 €  
par 3 11,00 €
- ☞ Les Œufs Pochés à la crème de Truffes par 2 12,00 €  
par 3 18,00 €
- ☞ Le Yin Yang d'Œufs Pochés (meurette / époisses) 7,20 €
- ☞ La Trilogie d'Œufs Pochés (meurette / époisses / truffes) 13,00 €
- ☞ Les Escargots à la Bourguignonne par 6 7,00 €  
par 12 13,00 €
- Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits 8,90 €

## CÔTÉ VG

- ☞ Le Bowl Méditerranéen 9,90 €  
*Mixte de salade, taboulé, houmous, poivrons et courgette grillés, tomate, sauce tzatziki*
- ☞ Wok Végétarien façon Thaï 9,90 €  
*Linguine et légumes sautés*
- ☞ Burger Végétarien 14,50 €  
*Pain boulanger, galette de légumes, purée de betteraves rouges, ketchup maison, julienne de légumes, oignons frits, tomate, salade, pesto*

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).

## CÔTÉ MER

- ☞ Gougère farcie façon Pôchouse 16,90 €  
*Poisson deau douce selon arrivage*
- ☞ Tataki de Thon 16,90 €  
*Sauce Teriyaki*
- ☞ Noix de St Jacques Rossini 19,90 €  
*À la crème de Truffes*
- ☞ Wok de Gambas et St Jacques à la persillade 19,90 €  
*Flambées au Cognac*



## CÔTÉ TERRE

- Quiche Lorraine 11,90 €  
*Salade et frite*
- ☞ L'Authentique Suprême de Poulet fermier 15,90 €  
*"Mme Gaston Gérard"*
- ☞ Joue de Bœuf à la Bourguignonne 15,90 €
- ☞ Andouillette de Troyes AAAAA 15,90 €
- ☞ Pièce du Boucher Angus 250 gr 19,90 €  
400 gr 29,90 €  
*Sauce Époisses ou Bourguignonne ou façon Mme Gaston Gérard  
Sauce crème de truffes : supplément 2 €*

## CÔTÉ BURGER

- |   | SIMPLE  | DOUBLE  |
|---|---------|---------|
| ☞ Burger Classique  | 13,90 € | 19,90 € |
| <i>Pain boulanger, steak haché 150 gr VBF Charolais, tomates, salade, oignons, cheddar, sauce cocktail</i>                    |         |         |
| ☞ Burger à l'Époisses   | 16,50 € | 22,50 € |
| <i>Pain boulanger, steak haché 150 gr VBF Charolais, Époisses fondant, tomates, salade, oignons, sauce barbecue au cassis</i> |         |         |
| ☞ Burger des Moines   | 16,50 € | 22,50 € |
| <i>Pain boulanger, blanc de poulet cuisson basse température, fromage de Citeaux, crème de persillade, salade, tomates</i>    |         |         |

## CÔTÉ TARTARE

- ☞ Le Tartare des Loges 15,00 €  
*Bœuf 180 gr VBF, persil cornichon, oignons, câpres, sauce "maison"*
- ☞ Le Tartare Italien 16,90 €  
*Bœuf 180 gr VBF, tomates séchées, câpres, pesto, parmesan, pignons de pin*
- ☞ Le Tartare de Thon et son Carpaccio de St Jacques 18,80 €  
*Thon frais, St Jacques, yuzu, gingembre confit, soja, coriandre, oignons, sauce soja*

Origine des viandes :

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



Scannez-moi pour consulter les cartes !



## NOS DESSERTS

Nos Desserts "maison"	
La Pâtisserie d'Anho	5,90 €
<i>Millefeuille, Figue traditionnelle, Paris-brest, Tartelette framboise, Tartelette citron meringuée, Aumônière aux pommes, Baba au Rhum</i>	
☞ Mousse au chocolat	5,90 €
☞ Crème brûlée	5,90 €
☞ Tiramisu	5,90 €
☞ Crumble pommes cassis au pain d'épices	5,90 €
☞ Crêpes Suzette, flambées au Grand Marnier	5,90 €
Café ou Thé Gourmand	8,90 €
<i>Café ou Thé, mini mousse au chocolat, mini tiramisu, mini crème brûlée, madeleine, boule de glace</i>	
Digestif Gourmand	11,40 €
<i>Café ou Thé, digestif 2 cl, mini mousse au chocolat, mini tiramisu, mini crème brûlée, madeleine, boule de glace</i>	
Coupes Glacées	7,50 €
La Coupe des Loges	
<i>1 boule de glace caramel au beurre salé, 1 boule de glace pistache, 1 boule de glace pain d'épices, coulis de caramel, crème fouettée</i>	
Les Liégeois	
<i>3 boules de glace café, espresso chaud, coulis de café, crème fouettée ou 3 boules de glace chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée</i>	
L'Amarena 1 boule de glace vanille, 2 boules de glace amarena, cerises amarena, crème fouettée	
Le Baie Rouge 1 boule de sorbet cassis, 1 boule de sorbet mûre, 1 boule de glace yaourt bulgare aux fruits rouges	
Le Liégeois Alsacien 2 boules de glace vanille, 1 boule de glace chocolat, espresso chaud, crème fouettée	
La Dame Blanche 2 boules de glace vanille, 1 boule de glace vanille Bourbon colorée au charbon végétal, coulis de chocolat	
Coupes Alcoolisées	8,50 €
La Dijonnaise 2 boules de sorbet cassis, 1 boule de glace pain d'épices, crème de cassis, crème fouettée	
Le Colonel 3 boules de sorbet citron vert, vodka	
Le Colonel Italien 3 boules de sorbet limoncello, limoncello	
L'Antillaise 1 boule de sorbet ananas-menthe-gingembre, 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace coco, rhum blanc français	
Glaces et Sorbets	
1 boule 2,50 € / 2 boules 4,50 € / 3 boules 6,50 €	
Supplément coulis ou crème fouettée 1,00 €	
Les Sorbets «Plein Fruit» :	
<i>Ananas-menthe-gingembre • Cassis • Citron vert • Fraise • Limoncello • Mûre</i>	
Glaces et Crèmes Glacées :	
<i>Amarena • Café • Caramel au beurre salé • Chocolat • Coco • Pain d'épices Mulot et Petitjean • Pistache • Vanille • Vanille Bourbon colorée au charbon végétal • Yaourt Bulgare aux Fruits Rouges</i>	

## NOS FROMAGES

Faiselle	4,00 €
<i>Sucre ou fines herbes</i>	
Assiette Bourguignonne (3 Fromages)	6,90 €
<i>Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne au son de moutarde</i>	

## LE MENU BOURGUIGNON

24,90 €

	NUITS-SAINT-GEORGES
🇫🇷 Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits	
ou	
Les Six Escargots à la Bourguignonne	
ou	
GEVREY Yin Yang d'Œufs Pochés	
<i>Sauces Meurette et Époisses</i>	
◇◇◇◇	
🇫🇷 Joue de Bœuf à la Bourguignonne	VAROIS-ET-CHAIGNOT
ou	
SAULON-LA-CHAPELLE L'Authentique Suprême de Poulet fermier 🇫🇷	
<i>"Madame Gaston Gérard"</i>	
ou	
Gougère farcie façon Pôchouse	Le Plat By Les Loges Signature
<i>Poisson d'eau douce selon arrivage</i>	
◇◇◇◇	
Assiette de Fromages Bourguignons	GILLY-LÈS-CITEAUX
<i>Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne au son de moutarde</i>	
ou	EPOISSES CITEAUX
Crumble Pommes Cassis au Pain d'Épices	
ou	
Coupe Glacée aux saveurs Bourguignonnes	
<i>1 boule de sorbet cassis, 1 boule de glace pain d'épices, crème fouettée</i>	

## LES PTITS BRASSEURS (- 12 ANS)

9,90 €

Aiguillettes de Poulet Panées 🇫🇷  
ou Burger Classique 🇫🇷 ou Fish & Chips  
*(accompagné de frites ou légumes du jour)*

◇◇◇◇

Boule de Glace ou Mousse au Chocolat

◇◇◇◇

Verre de Coca Cola ou Jus d'Orange ou Sirop à l'eau

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

📍  
 A 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, jus de groseille  
 LA FERME DU PONTOT à Gevrey-Chambertin (21220) Œufs  
 MICRO BRASSERIE DE L'ARQUEBUSÉ à Dijon (21000) Bieres artisanales  
 POULET COMPAGNIE à Saulon-la-Chapelle (21910) Poulets fermiers


# LA BRASSERIE DES LOGES

## GARDEN SIDE

STARTER DISH

- ☞ Mexican bowl 15.40 €  
*Marinated tender chicken fillets, black turtle beans, corn, guacamole, bell peppers, cheddar, homemade Mexican dressing*
- ☞ Crispy warm goat cheese salad 15.40 €  
*Mixed salad, candied tomatoes, warm goat cheese, apples, nuts and honey, pine nuts*
- ☞ Caesar salad 9.90 € 16.50 €  
*Mixed salad, breaded chicken, croutons, soft-boiled eggs, tomato, shaved parmesan, Caesar dressing with anchovies*
- ☞ Peasant salad 9.90 € 16.50 €  
*Mixed salad, potatoes, tomato, comté, bacon, cured ham, poached egg*
- ☞ Italian salad 9.90 € 16.50 €  
*Mixed salad, tomatoes, mozzarella buffalo, melon, cured ham olive oil, bread sticks, balsamic vinegar, basil*
- ☞ Ocean salad 9.90 € 16.50 €  
*Mixed salad, homemade smoked salmon, vodka gravlax salmon, turmeric marinated shrimps, croutons, Greek yogurt dressing with cucumber, citrus vinaigrette*
- ☞ Salmon duo salad 100 gr 9.90 € 200 gr 16.50 €  
*Mixed salad, homemade smoked salmon, vodka gravlax salmon, tomatoes, toasts*

## HORS-D'ŒUVRE SIDE

- ☞ Traditional poached eggs in Meurette by 2 7.00 €  
by 3 9.90 €
- ☞ Poached eggs with Époisses sauce by 2 7.50 €  
by 3 11.00 €
- ☞ Poached eggs with Truffle cream by 2 12.00 €  
by 3 18.00 €
- ☞ Yin Yang of poached eggs (Meurette / Époisses) 7.20 €
- ☞ Trilogy of poached eggs (Meurette / Époisses / Truffle) 13.00 €
- ☞ Burgundy style snails by 6 7.00 €  
by 12 13.00 €
- Parsley marbled ham from Côte de Nuits  8.90 €

## VEGGIE SIDE





- ☞ Mediterranean bowl 9.90 €  
*Mixed salad, tabbouleh, hummus, grilled bell peppers and zucchini, tomato, Greek yogurt dressing with cucumber*
- ☞ Thai vegetarian wok 9.90 €  
*Linguine and sautéed vegetables*
- ☞ Vegetarian burger 14.50 €  
*Baker bread, vegetables galette, beetroot puree, homemade ketchup, julienned vegetables, fried onions, tomato, salad pesto*

Net Prices in Euro - Service Included  
If you are subject to certain food intolerances, please let us know when ordering (list of allergens available at the counter).

## SEA SIDE

- ☞ Pochoise-style stuffed gougère  16.90 €  
*Freshwater fish depending on availability*
- ☞ Tuna tataki 16.90 €  
*Teriyaki sauce*
- ☞ Rossini-style St Jacques (scallops with foie gras) 19.90 €  
*With truffle cream*
- ☞ Shrimps and St Jacques scallops wok 19.90 €  
*With parsley and flambéed with Cognac*

## EARTH SIDE

- Quiche Lorraine 11.90 €  
*Salad and fries*
- ☞ Free-range chicken supreme  15.90 €  
*"Madame Gaston Gérard" style*
- ☞ Beef cheek Burgundy style  15.90 €
- ☞ Andouillette de Troyes AAAAA (coarse-grained pork sausage)  15.90 €
- ☞ Angus butcher's cut  250 gr 19.90 €  
400 gr 29.90 €  
*Choose your sauce: Époisses or Burgundy or "Madame Gaston Gérard" style  
Truffle cream: + 2 €*



## BURGER SIDE

- |  | SIMPLE  | DOUBLE  |
|--|---------|---------|
| ☞ Classic burger        | 13.90 € | 19.90 € |
| <i>Baker bread, 50 gr Charolais chopped steak, tomatoes, salad, onions, cheddar, cocktail sauce</i>          |         |         |
| ☞ Époisses burger       | 16.50 € | 22.50 € |
| <i>Baker bread, 50 gr Charolais chopped steak, Époisses, tomatoes, salad, onions, blackcurrant BBQ sauce</i> |         |         |
| ☞ Monks burger          | 16.50 € | 22.50 € |
| <i>Baker bread, slow-baked chicken breast, Giteaux cheese, parsley cream, salad, tomatoes</i>                |         |         |

## TARTARE SIDE

- ☞ Loges tartare  15.00 €  
*180 gr ground beef, parsley, pickles, onions, capers, homemade sauce*
- ☞ Italian tartare  16.90 €  
*180 gr ground beef, sundried tomatoes, capers, pesto, parmesan, pine nuts*
- ☞ Tuna tartare and scallops carpaccio 18.80 €  
*Fresh tuna, scallops, yuzu, candied ginger, beansprouts, coriander, onions, soy sauce*

Origin of the meat:

-  France (chicken, andouillette and ground beef)
-  Ireland (beef cheek and Angus cut)



Scan me for the menus!



## OUR DESSERTS

### Our homemade desserts

Antho's pastries	5.90 €
<i>Millefeuille (layers of puff pastry filled with custard cream and royal icing), Figue (choux pastry with marzipan), Paris-Brest (choux pastry with praline cream), Raspberry tart, Lemon meringue pie, Apple aumônière (layers of puff pastry), Rum baba</i>	
☞ Chocolate mousse	5.90 €
☞ Crème brûlée	5.90 €
☞ Tiramisu	5.90 €
☞ Gingerbread-apple-blackcurrant crumble	5.90 €
☞ Crêpes Suzette (orange pancake flambéed with Grand Marnier)	5.90 €

### Gourmet coffee or tea 8.90 €

*Coffee or Tea, mini chocolate mousse, mini tiramisu, mini crème brûlée, madeleine, ice cream scoop*

### Gourmet digestive 11.40 €

*Coffee or Tea, digestive 2 cl, mini chocolate mousse, mini tiramisu, mini crème brûlée, madeleine, ice cream scoop*

### Coupes Glacées 7.50 €

*Coupe des Loges 1 scoop of salted butter caramel ice cream, 1 scoop of pistachio ice cream, 1 scoop of gingerbread ice cream, caramel sauce, whipped cream*

*Liégeois (coffee or chocolate) 3 scoops of coffee ice cream, hot espresso, coffee sauce, whipped cream or 3 scoops of chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

*Amarena 1 scoop of vanilla ice cream, 2 scoops of amarena ice cream, amarena cherries, whipped cream*

*Baie Rouge 1 scoop of blackcurrant sorbet, 1 scoop of blackberry sorbet, 1 scoop of Bulgarian yogurt ice cream with red fruits*

*Alsatian Liégeois 2 scoops of vanilla ice cream, 1 scoop of chocolate ice cream, hot espresso, whipped cream*

*Dame Blanche 2 scoops of vanilla ice cream, 1 scoop of Bourbon vanilla ice cream colored with vegetable charcoal, chocolate sauce*

### Alcoholic ice cream sundaes 8.50 €

*Dijonnaise 2 scoops of blackcurrant sorbet, 1 scoop of gingerbread ice cream, blackcurrant liqueur, whipped cream*

*Colonel 3 scoops of lime sorbet, vodka*

*Italian Colonel 3 scoops of limoncello sorbet, limoncello*

*Antillaise 1 scoop of pineapple-mint-ginger sorbet, 1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of coconut ice cream, French white rum*

### Glaces et Sorbets

1 scoop 2.50 € / 2 scoops 4.50 € / 3 scoops 6.50 €

Extra sauce or whipped cream 1.00 €

Sorbets: Pineapple-mint-ginger • Blackcurrant • Lime • Strawberry • Limoncello • Blackberry

Ice creams: Amarena • Coffee • Salted butter caramel • Chocolate • Coconut • Gingerbread Mulot et Petitjean • Pistachio • Vanilla • Bourbon vanilla ice cream colored with vegetable charcoal • Bulgarian yogurt with red fruits

## OUR CHEESES

Faisselle (cottage cheese) 4.00 €

*Sugar or herbs*

Platter of Burgundy cheeses (3 cheeses) 6.90 €

*Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne with mustard bran*

## THE BURGUNDIAN MENU

24.90 €

☛ Parsley marbled ham from Côte de Nuits /

NUITS-SAINT-GEORGES

or

Six Burgundy style snails

or

Yin Yang of poached eggs

*Meurette and Époisses sauce*

GEVREY

◇◇◇◇

☛ Beef cheek Burgundy style

VAROIS-ET-CHAIGNOT

or

Free-range chicken

supreme ☛

*"Madame Gaston Gérard" style*

or

Pôchouse-style stuffed gougère

*Freshwater fish depending on availability*

Le Plat  
By Les Loges  
Signature

◇◇◇◇

Platter of Burgundy cheeses

*Époisses, Cîteaux,*

*Délice de Bourgogne with mustard bran*

GILLY-LÈS-CITEAUX

EPOISSES CITEAUX

or

Gingerbread-apple-blackcurrant crumble

or

Burgundian ice cream cup

*1 scoop of blackcurrant sorbet, 1 scoop of gingerbread ice cream, whipped cream*

## THE LITTLE BREWERS (-12 YO)

9.90 €

Breaded chicken breast ☛

or Classic burger ☛ or Fish & Chips  
*(with fries or vegetables)*

◇◇◇◇

Ice cream scoop or Chocolate mousse

◇◇◇◇

Glass of Coca Cola or Orange juice or Water syrup

## WE COOK HOMEMADE DISHES WITH PRODUCTS FROM OUR LOCAL PARTNERS!



- A LA FERME DUBOIS in Varois-et-Chaignot (21490) Potatoes, carrots, onions, 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, redcurrant juice
- LA FERME DU PONTOT in Gevrey-Chambertin (21220) Eggs
- MICRO BRASSERIE DE L'ARQUEBUSE in Dijon (21000) Craft beers
- POULET COMPAGNIE in Saulon-la-Chapelle (21910) Free-range chickens