

LA BRASSERIE DES LOGES



CÔTÉ CHOUCROUTE



- ☞ Choucroute Brasserie 17,50 €
Saucisses de Bockwurst et de Montbéliard, poitrine fumée, échine de porc fumée
- ☞ Choucroute des Loges 18,50 €
Echine de porc fumée, saucisses de Bockwurst, Montbéliard et Morteau, poitrine fumée
- ☞ Choucroute Royale (pour 2 personnes) 39,90 €
Jambonneau, échine de porc fumée, saucisses de Bockwurst, Montbéliard et Morteau, poitrine fumée
- ☞ Choucroute du Pêcheur 18,50 €
Cabillaud, saumon fumé, Saint-Jacques, crevettes, moules, sauce beurre blanc
- ☞ Jarret de Porc entre Alsace et Bourgogne 19,90 €
Jarret de porc, chou, pommes de terre, sauce à l'Époisses



L'échine, la poitrine de porc et les saucisses de Morteau et de Montbéliard sont issues d'un élevage Bleu Blanc Cœur



Les saucisses de Morteau et de Montbéliard sont IGP (Indication Géographique Protégée)



Viande de porc d'origine Franc-comtoise



Notre chou, récolté et produit par la Maison Weber & Fils, est reçu cru au sein de notre brasserie, travaillé, assaisonné et préparé par nos cuisiniers



Pommes de terre de Varois-et-Chaignot (21)

CÔTÉ HORS-D'ŒUVRE



- ☞ Les traditionnels Œufs en Meurette par 2 7,00 €
par 3 9,90 €
- ☞ Les Œufs Pochés sauce à l'Époisses par 2 7,80 €
par 3 11,20 €
- ☞ Le Yin Yang d'Œufs Pochés 7,50 €
- ☞ Les Escargots à la Bourguignonne par 6 7,50 €
par 12 13,50 €
- Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits 9,20 €
- ☞ 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 VEGAN



- ☞ Soupe à l'Oignon 6,50 €
- ☞ Wok de Linguines aux Légumes 9,90 €
- ☞ Burger Vegan 14,90 €
Pain boulanger, galette de légumes, purée de betteraves, ketchup maison, julienne de légumes, oignons frits, tomates, salade

CÔTÉ JARDIN



- | | ENTRÉE | PLAT |
|--|--------|---------|
| ☞ Soupe à l'Oignon | 6,50 € | |
| ☞ Salade Paysanne | 9,90 € | 16,50 € |
| <i>Mixte de salade, pommes de terre, tomate, comté, lardons, jambon cru et œuf poché</i> | | |
| ☞ Croustillant de Chèvre Chaud | | 15,60 € |
| <i>Mixte de salade, tomates, croustillant de crottin de chèvre chaud aux pommes, noix et miel, pignon de pin</i> | | |
| ☞ Salade César | 9,90 € | 16,50 € |
| <i>Mixte de salade, poulet pané, croutons, œufs pochés, copeaux de parmesan, sauce César "anchois"</i> | | |
| ☞ Salade Norvégienne | 9,90 € | 16,50 € |
| <i>Mixte de salade, saumon fumé et gravlax "maison", crevettes, orange, vinaigrette crémée aux herbes</i> | | |

CÔTÉ MER



- ☞ Gougère farcie façon Pôchouse 16,90 €
Poisson d'eau douce selon arrivage
- ☞ Noix de St Jacques Lardées 19,90 €
À la crème de Chorizo
- ☞ Wok de Gambas et St Jacques au Saté 19,90 €



CÔTÉ TERRE



- Quiche Lorraine, salade et frites 11,90 €
- ☞ Le Tartare des Loges 16,90 €
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
- ☞ L'Authentique Suprême de Poulet fermier 15,90 €
"Mme Gaston Gérard"
- ☞ Joue de Bœuf à la Bourguignonne 16,50 €
- ☞ Rognons de Veau à l'Époisses 16,90 €
Déglacés au Cognac
- ☞ Souris d'Agneau au Jus de Thym 17,90 €
Cuisson basse température
- La Pièce du Boucher Angus 250 gr 19,90 €
500 gr 29,90 €
Choisissez vos sauces : Époisses ou Bourguignonne ou Façon Madame Gaston Gérard

CÔTÉ BURGER



- | | SIMPLE | DOUBLE |
|---|---------|---------|
| ☞ Burger Classique | 14,90 € | 20,90 € |
| <i>Pain boulanger, steak haché 150 gr VBF Charolais, tomates, salade, oignons, cheddar, sauce cocktail</i> | | |
| ☞ Burger Alsacien | 17,90 € | 23,00 € |
| <i>Pain boulanger, steak haché 150 gr VBF Charolais, lard, galette de pommes de terre, crème fraîche, oignons, Munster</i> | | |
| ☞ Burger à l'Époisses | 17,90 € | 23,00 € |
| <i>Pain boulanger, steak haché 150 gr VBF Charolais, Époisses fondant, tomates, salade, oignons, sauce barbecue au cassis</i> | | |

Origine des viandes :

- France (poulet, veau et bœuf haché)
- Irlande (joue de bœuf, agneau 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



Nos Desserts "maison"

La Pâtisserie d'Antho 6,00 €
Millefeuille, Figue traditionnelle, Paris-brest, Tartelette framboise, Tartelette citron meringuée, Aumônière aux pommes

- 🍷 Mousse au chocolat 6,00 €
- 🍷 Crème brûlée du moment 6,00 €
- 🍷 Tiramisu 6,00 €
- 🍷 Crumble pommes cassis au pain d'épices 6,00 €
- Yaourt brassé et ses fruits de saison 6,00 €

Café ou Thé Gourmand

8,90 €
Café ou Thé, mini mousse au chocolat, mini tiramisu, mini crème brûlée, madeleine, boule de glace

Digestif Gourmand

11,50 €
Café ou Thé, digestif 2 cl, mini mousse au chocolat, mini tiramisu, mini crème brûlée, madeleine, boule de glace

Coupes Glacées

7,50 €
La Coupe des Loges 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
Les Liégeois 3 boules de glace café, expresso chaud, coulis de café, crème fouettée ou 3 boules de glace chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée
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 sorbet fraise, crème fouettée
Le Liégeois Alsacien 2 boules de glace vanille, 1 boule de glace chocolat, expresso chaud, crème fouettée
La Dame Blanche 3 boules de glace vanille, coulis de chocolat, crème fouettée

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
L'Antillaise 1 boule de glace vanille, 1 boule de glace coco, 1 boule de glace chocolat, 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» :
Cassis • Citron vert • Fraise • Mûre

Glaces et Crèmes Glacées :
Amarena • Café • Caramel au beurre salé • Chocolat • Coco • Pain d'épices Mulot et Petitjean • Pistache • Vanille

NOS FROMAGES

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

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

Sauces Meurette et Époisses

◇◇◇◇◇

🇮🇹 Joue de Bœuf à la Bourguignonne

ou

SAULON-LA-CHAPELLE L'Authentique Suprême
de Poulet fermier 🇫🇷

"Madame Gaston Gérard"

ou

Gougère farcie façon Pôchouse

Poisson d'eau douce selon arrivage



◇◇◇◇◇

Assiette de Fromages
Bourguignons

Époisses, Cîteaux,
Délice de Bourgogne au son de moutarde

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 fouettée

GILLY-LÈS-CITEAUX

ÉPOISSES

CITEAUX

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 !



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

FERME DES MARRONNIERS à Origny-sur-Seine (21510) Yaourts

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'ARQUEBUSE à Dijon (21000) Bières artisanales

POULET COMPAGNIE à Saulon-la-Chapelle (21910) Poulets fermiers



LA BRASSERIE DES LOGES



SAUERKRAUT SIDE



- Brasserie sauerkraut 17.50 €
Bockwurst and Montbéliard sausages, smoked streaky bacon, smoked pork chine
- Loges sauerkraut 18.50 €
Smoked pork chine, Bockwurst, Montbéliard and Morteau sausages, smoked streaky bacon
- Royal sauerkraut (for 2) 39.90 €
Knuckle of ham, smoked pork chine, Bockwurst, Montbéliard and Morteau sausages, smoked streaky bacon
- Fisherman sauerkraut 18.50 €
Cod, smoked salmon, Saint-Jacques, shrimps, mussels, white butter sauce
- Ham hock between Alsace & Burgundy 19.90 €
Ham hock, cabbage, potatoes, Époisses sauce



The pork chine, streaky bacon, Morteau and Montbéliard sausages come from a "Bleu Blanc Cœur" breeding



The Morteau and Montbéliard sausages are PGI (Protected Geographical Indication)



Pork meat of Franc-Comtoise origin



Our sauerkraut, harvested and produced by Maison Weber & Fils, is received raw in our brasserie, cooked, seasoned and prepared by our chefs



Local potatoes from Varois-et-Chaignot (21)

HORS-D'ŒUVRE SIDE



- Traditional poached eggs in Meurette by 2 7.00 €
by 3 9.90 €
- Poached eggs with Époisses sauce by 2 7.80 €
by 3 11.20 €
- Yin Yang of poached eggs 7.50 €
- Burgundy style snails by 6 7.50 €
by 12 13.50 €
- Parsley marbled ham from Côte de Nuits 9.20 €
- Salmon duo 100 gr 9.90 € 200 gr 16.50 €
Mixed salad, homemade smoked salmon, vodka gravlax salmon, tomatoes, toasts

VEGAN SIDE



- Onion soup 6.50 €
- Vegetables wok with linguine 9.90 €
- Vegan burger 14.90 €
Baker bread, vegetables galette, beetroot puree, homemade ketchup, vegetables julienne, fried onions, tomatoes, salad

GARDEN SIDE



STARTER DISH

- Onion soup 6.50 €
- Peasant salad 9.90 € 16.50 €
Mixed salad, potatoes, tomatoes, comté, bacon, cured ham, poached egg
- Crispy warm goat cheese salad 15.60 €
Mixed salad, tomatoes, crispy warm goat cheese with apples, nuts and honey, pine nuts
- Caesar salad 9.90 € 16.50 €
Mixed salad, breaded chicken, croutons, poached eggs, shaved parmesan, Caesar dressing with anchovies
- Norwegian salad 9.90 € 16.50 €
Mixed salad, homemade smoked salmon and gravlax, shrimps, orange, creamy herbs dressing

SEA SIDE



- Pôchouse-style stuffed gougère 16.90 €
Freshwater fish upon availability
- Larded scallops 19.90 €
With creamy chorizo sauce
- Wok of gambas and scallops with satay 19.90 €



EARTH SIDE



- Quiche Lorraine, salad and fries 11.90 €
- Loges tartare 16.90 €
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
- Free-range chicken supreme 15.90 €
"Madame Gaston Gérard" style
- Beef cheek Burgundy style 16.50 €
- Veal kidneys with Époisses 16.90 €
Deglazed with Cognac
- Lamb shank with thyme 17.90 €
Low-temperature cooking
- Angus butcher's cut 250 gr 19.90 €
500 gr 29.90 €
Choose your sauce: Époisses or Burgundy or "Mme Gaston Gérard" style

BURGER SIDE



SIMPLE DOUBLE

- Classic burger 14.90 € 20.90 €
Baker bread, 150 gr Charolais ground beef, tomatoes, salad, onions, cheddar, cocktail sauce
- Alsatian burger 17.90 € 23.00 €
Baker bread, 150 gr Charolais ground beef, bacon, potatoe galette, sour cream, onions, Munster
- Époisses burger 17.90 € 23.00 €
Baker bread, 150 gr Charolais ground beef, Époisses tomatoes, salad, onions, blackcurrant barbecue sauce

Origin of the meat:



France (chicken, veal and ground beef)



Ireland (beef cheek, lamb and Angus' cut)



Scan me for the menus!



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).

OUR DESSERTS



Our homemade desserts

Antho's pastries 6.00 €
Millefeuille (layers of puff pastry filled with custard cream and royal icing), *Figue* (choux pastry with marzipan), *Paris-Brest* (choux pastry with praliné cream), *Raspberry tart*, *Lemon meringue pie*, *Apple aumônière* (layers of puff pastry)

☞ Chocolate mousse 6.00 €
☞ Crème brûlée 6.00 €
☞ Tiramisu 6.00 €
☞ Gingerbread-apple-blackcurrant crumble 6.00 €
Stirred yogurt and seasonal fruits 6.00 €

Gourmet coffee or tea

8.90 €
Coffee or Tea, mini chocolate mousse, mini tiramisu, mini crème brûlée, madeleine, ice cream scoop

Gourmet digestive

11.50 €
Coffee or Tea, digestive 2 cl, mini chocolate mousse, mini tiramisu, mini crème brûlée, madeleine, ice cream scoop

Ice cream sundaes

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 strawberry sorbet, whipped cream

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

Dame Blanche 3 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

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

Antillaise 1 scoop of vanilla ice cream, 1 scoop of coconut ice cream, 1 scoop of chocolate ice cream, French white rum

Ice creams & sorbets

1 scoop 2.50 € / 2 scoops 4.50 € / 3 scoops 6.50 €
Extra sauce or whipped cream 1.00 €

Sorbets:
Blackcurrant • Lime • Strawberry • Blackberry

Ice creams:
Amarena • Coffee • Salted butter caramel • Chocolate • Coconut • Gingerbread Mulot et Petitjean • Pistachio • Vanilla

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 €

NUITS-SAINT-GEORGES

🇫🇷 Parsley marbled ham from Côte de Nuits /

or

Six Burgundy style snails

or

GEVREY

Yin Yang of poached eggs

Meurette and Époisses sauce

◇◇◇◇◇

🇫🇷

Beef cheek Burgundy style

or

VAROIS-ET-CHAIGNOT

SAULON-LA-CHAPELLE

Free-range chicken
supreme 🇫🇷

"Madame Gaston Gérard" style

or

Pôchouse-style stuffed gougère

Freshwater fish upon availability

Le Plat
By Les Loges
Signature

◇◇◇◇◇

Platter of Burgundy
cheeses

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

or

Gingerbread-apple-blackcurrant crumble

or

Burgundian ice cream cup

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

GILLY-LÈS-CITEAUX

ÉPOISSES

CITEAUX

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*

COM1 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*

FERME DES MARRONNIERS in Origny-sur-Seine (21510) *Yogurt*

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*

POUL'ET COMPAGNIE in Saulon-la-Chapelle (21910) *Free-range chickens*

