LA BRASSERIE DES LOGES



17.90 €

Gougère géante, steak haché 150 gr VBF, époisses fondant, salade, tomates,

18.90 €

18,90 €

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

CÔTÉ HORS-DŒUVRE

	6,90 €
	6,90 €
par 2 par 3	8,50 € 11,90 €
par 2 par 3	9,80 € 14,40 €
par 6 par 12	9,20 € 16,90 €
	9,20 €
	9,90 €
	3,00 €
	par 3 par 2 par 3 par 6

CÔTÉ JARDIN

ENTRÉE PLAT

 ⇔ Saumon fumé par nos soins 16.90 € mixte de salade, saumon fumé

← Le Croustillant de Chèvre Chaud 16,90 €

Mixte de salade, crottin de chèvre en chausson, pommes, noix et miel, pignons de pin

12.90 € 16.90 € 台La César

Mixte de salade, aiguillettes de poulet croustillantes, croûtons, oeuf poché, tomates, copeaux de parmesan, sauce César "anchois"

16.90 € ← La Franc-Comtoise 12.90 € Mixte de salade, saucisse de Morteau, pommes de terre grenailles, croûtons, dés de comté, oeuf poché

12.90 € 16.90 €

Mixte de salade, saumon fumé par nos soins, crevettes marinées au piment d'espelette, sauce yaourt à l'aneth

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

→ Wok de pâtes aux légumes façon Thaï 11.90 €

17.90 € ⊕ Burger Végétarien

Pain boulanger, galette de légumes, oignons frits, salade, tomates, pickles de concombre, sauce tartare

CÔTÉ CHOUCROUTE



← Cuisse de Canard Confite 17,90 €

19,90 € ← Choucroute des Loges

Echine de porc fumée, véritable Knack d'Alsace, saucisses de Montbéliard et de Morteau, poitrine fumée

∃ Jarret de porc (700gr) sauce à l'Époisses 22,90 €

Ces plats sont garnis avec la choucroute



a ou pommes de terre du jour Ferme Dubois



CÔTÉ QUICHES

Quiche Lorraine		12,90 €
Quiche Poireaux	Toutes les quiches sont accompagnées de salade et frites "twister"	12,90 €
Quiche Saumon		13,90 €

CÔTÉ MER

A Noix de St Jacques by Les Loges	19,90 €
→ Wok de linguines. Gambas et St Jacques facon Thaï	19.90 €

CÔTÉ TERRE

← Lauthentique suprême de Poulet Fermier Mme Gaston Gérar	d 17,90 t
→ Noix de joue de boeuf à la Bourguignonne	17,90 €
La véritable Andouillette de Troyes AAAAA Sauce à l'Époisses ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard	17,90 €
🖶 Rognons de veau poêlés à la crème d'Époisses	17,90 €
## Tartare des Loges Boeuf 180gr VBF coupé au couteau, persil, cornichons, oignons, sauce "maison"	17,90 €
Tartare Italien Boeuf 180gr VBF coupé au couteau, tomates séchées, pesto de basilic, parmesan pignons de pin	18,40 €
- ← Faux-filet grillé Charolais (+ ou - 250 gr)	19,90 €

CÔTÉ BURGER

Sauce à l'Époisses ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard

A Dungan Classique	14 OO £	20.00 £
🖶 Burger Classique	16,90 €	20,70 €
Pain houlanger steak haché 150gr VRF tomates salade nignons	nickles de concombre	

SIMPLE

DOUBLE

double cheddar, sauce cocktail

Burger Epoisses 22.90 € 17.90 € Pain boulanger, steak haché 150gr VBF, époisses fondant, tomates, salade, oignons,

sauce barbecue au cassis

17.90 € ## Burger Poulet Pain boulanger, aiguillettes de poulet pané, cheddar fumé, tomates, salade,

pickles de concombre, sauce tartare

Tous nos burgers et la pièce du boucher sont servis avec des frites "twister" Tous nos tartares sont servis avec des frites "twister" et une salade L'andouillette est servie avec des légumes et des frites Suprême de poulet, joue de boeuf, rognons de veau sont servis avec des garnitures du moment

Origine des viandes:

France (poulet, porc et bœuf) Irlande (joue de bœuf)

NOS DESSERTS

Les Pâtisseries d'Antho au choix

6,90 €

Figue traditionnelle, Paris-Brest, Aumônière aux pommes, Tartelette framboise Tartelette citron meringuée, Mi-cuit chocolat et sa boule vanille

→ Nos Desserts "maison" au choix :

6.90 €

Mousse au chocolat, Crème brûlée à la vanille de Madagascar Tiramisu, Crumble pommes cassis au pain d'épices 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

11,90 € Digestif Gourmand

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

7,50 € Coupes glacées

La Coupe des Loges

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

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

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 uuzu citron vert. Vodka

Liceberg

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

GLACES & CRÈMES GLACÉES

Cassis - Framboise Yuzu et Citron vert - Fraise Kalamansi – Mangue

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

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

Suppléments : Coulis : 1 € - Crème fouetté : 1 €

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

 $\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond$

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

YAOURT ET FROMAGES

Yaourt brassé 100 % Côte d'Or

4.00 €

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



6.90 €

LE MENU **BOURGUIGNON**



27,90 €

Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits

Les Six Escargots à la Bourguignonne



Yin Yang d'Œufs Pochés (plein air) Sauces Meurette et Époisses

> $\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond\Diamond$ VAROIS-ET-CHAIGNOT

> > GILLY-LÈS-CÎTEAUX

CÎTEAUX

Noix de joue de Bœuf à la Bourguignonne

L'Authentique Suprême de Poulet Fermier

"Madame Gaston Gérard"

Gougère farcie façon Pôchouse Poisson d'eau douce selon arrivage

création



Assiette 100 % Côte d'Or

Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne

Crumble Pommes Cassis au Pain d'Épices

Coupe Glacée aux saveurs Bourguignonnes

1 boule de sorbet cassis 1 boule de glace pain d'épices crème de cassis - crème fouettée



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

GAEC DES MARRONNIERS à Origny (21510) Yaourt

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