

BAR À VIN

— CHABLIS —

# WINE · NOT

## LA CARTE À MANGER

### TAPAS MAISON

<i>Karaage</i> (Beignet de poulet à la japonaise)	8 €
<i>Tempura de légumes</i>	8 €
<i>Os à moelle</i>	9 €
<i>Os à moelle &amp; caviar</i>	32 €
<i>Croustillant d'agneau</i>	8 €
<i>Carpaccio de faux filet Holstein</i>	15 €

### TARTINES À PARTAGER

<i>Boudin noir &amp; pomme</i>	8 €
<i>Filet de truite, crème cru</i> (pisciculture du Crisenon)	9 €
<i>Comté, raisin &amp; amande</i>	8 €

### VIANDES

ACCOMPAGNÉES DES 3 GARNITURES

<i>Andouillette de Chablis AAAAAA</i> (Colin)	17 €
<i>Echine de cochon</i>	16 €

SÉLECTION LESAGE PRESTIGE

<i>Bavette de boeuf Angus</i> (200gr)	16 €
<i>Faux Filet de boeuf</i> (200gr)	19 €

SELÉCTION MATURÉE 4/5 SEMAINES

<i>Entrecôte Simmental</i> (250gr)	36 €
<i>Côte de boeuf Simmental</i> (2-3 pers)	110 €

### CHARCUTERIE D'EXCEPTION

BODEGA DESPYRÉNÉES

<i>Fuet extra entier</i> (petit saucisson)	7 €
<i>Assiette mix Ibérico</i> (200gr)	17 €
<i>Saucisson, Chorizo, Lomo, Jambon</i>	
<i>Jambon Ibérico Jabugo</i> (150gr)	23 €
<i>Paté basque chichon de canard</i> (130gr)	9 €
<i>Olives Noires Leccino</i>	4 €
<i>Escargots de Bourgogne</i> (Helix, Yonne)	
6 pièces	7 €
12 pièces	12 €

### GARNITURES SEULES

<i>Pomme de terre frite</i>	6 €
<i>Légumes du moment</i>	6 €
<i>Salade verte</i>	4 €

### FROMAGES

<i>Assiette de fromage</i>	8 €
<i>Fromage blanc</i>	8 €

### DÉSSERTS

<i>Crème d'ange</i>	8 €
<i>Figue, croquants sablés, espuma chartreuse</i>	8 €