



# Bar Les Accords

4ème étage

## SÉLECTION AU VERRE DU SOMMELIER

### Les Blancs

	(12cl)
Bourgogne Tonnerre "Côte de Grisey" 2020 Domaine Alain MATHIAS	6€
Pouilly-Fuissé "Aux Charmes" 2022 Domaine CARRETTE	7€
Montagny 1er Cru "Les Vignes Longues" 2022 Château de la Cray / André GOICHOT	8€
Santenay 1er Cru "Beaurepaire" 2023 Domaine MESTRE Père et Fils	8€
Chassagne-Montrachet 2020 Au Pied du Mont Chauve - Famille PICARD	16€
Puligny-Montrachet 2022 Domaine Jean CHARTRON	16€

### Crémant de Bourgogne

	(12cl)
Crémant de Bourgogne "Perle de Molesme" Maison Louis BOUILLLOT	7,00€
Crémant de Bourgogne "Les Terroirs" 2021 Maison Louis PICAMELOT	7,00€

### Apéritifs

Mocktail de la Cité (sans alcool) Gentianes sans alcool, L'eau gazeuse, Sirop de Fleur de Sureau et Citron, Schweppes	7,00€
Mocktail Pamp Cass (sans alcool) Sirop de Cassis, Sirop de Triple Sec, Pur jus de pamplemousse, Jus de Citron	7,00€
Kir de Bourgogne Bourgogne Aligoté du Domaine Mestre Père et Fils, Crème de Cassis	7,00€
Cocktail de la Cité Gentiane, Triple Sec, Sirop : Framboise, Mûre, Myrtille, Cassis, Pur jus d'orange, L'eau gazeuse,	8,50€
5 Gougères	3,50€

### Les Rouges

	(12cl)
Bourgogne "Nature d'Ursulines" 2022 Jean-Claude BOISSET	6€
Mâcon-Igé "Terroirs des Brigands" 2021 Les Vignerons d'Igé	6€
Irancy "Cuvée Soufflot" 2018 Domaine Anita et Jean-Pierre COLINOT	7€
Auxey-Duresses 1er Cru "Les Grands Champs" 2020 Maison PATRIARCHE	7€
Mercurey 1er Cru "Clos des Grands Voyens" 2022 Domaine JEANNIN-NALTET	10€
Morey-Saint-Denis 2022 Domaine TAUPENOT-MERME	16€

### Les Rosés

	(12cl)
Mâcon Rosé 2022 Domaine FICHET	5,00€
Mâcon Rosé "Cuvée Saya" 2022 Domaine FICHET	5,00€
Marsannay Rosé 2022 Maison Louis JADOT - Domaine Claire DAÛ	5,00€
Marsannay Rosé 2021 Domaine Bruno CLAIR	5,00€

### Boissons Chaudes et Froides

Eau plate filtrée (carafe 75cl)	1,00€
Eau gazeuse filtrée (carafe 75cl)	2,00€
Expresso	2,10€
Café allongé	2,40€
Double expresso / Cappuccino	3,80€
Choco-Mallows	3,80€
Thé / Infusion	3,00€
Pur Jus de Pomme Eclectik Cidrerie (33cl)	4,90€
Nectar de Groseille (25cl)	4,90€
Nectar de Cassis (25cl)	4,90€
Sirop à l'eau Védrenne	2,00€

*Framboise, Mûre, Cassis, Pêche, Sureau, Myrtille, Citron*



# Bar Les Accords

4ème étage

## ACCORDS METS & VINS

### Mets au choix

### Suggestions du sommelier

#### Le salé



\*Produits certifiés  
100% Côte-d'Or

			6cl / 12cl
Velouté de Dubarry pétale de magret de canard fumé	6,50€	Mâcon-Igé "Terroirs des Brigands" 2021 Les Vignerons d'Igé	4€ / 6€
Gravlax de cabillaud aux agrumes et pickles d'oignons rouges	8€	Pouilly-Fuissé "Aux Charmes" 2022 Domaine CARRETTE	5€ / 7€
Éclair d'escargots*, crème de persillade	9,50€	Montagny 1er Cru "Les Vignes Longues" 2022 Château de la Cray / André GOICHOT	6€ / 8€
Œuf Poché façon meurette au Chardonnay*	8,50€	Puligny-Montrachet 2022 Domaine Jean CHARTRON	11€ / 16€
Risotto aux Morilles et copeaux de parmesan	10€	Irancy "Cuvée Soufflot" 2018 Domaine Anita et Jean-Pierre COLINOT	5€ / 7€
Ballotine de volaille fermière* au vinaigre de la Cité et purée de butternut	10€	Bourgogne "Nature d'Ursulines" 2022 Jean-Claude BOISSET	4€ / 6€
Truite* de l'Aube rôtie beurre blanc aux agrumes et purée de pané	9,90€	Santenay 1er Cru "Beaurepaire" 2023 Domaine MESTRE Père et Fils	6€ / 8€
Magret de canard* au poivre de cassis* et crosnes poêlés	12€	Mercurey 1er Cru "Clos des Grands Voyens" 2022 Domaine JEANNIN-NALTET	7€ / 10€
Traditionnel Bœuf Bourguignon* Garniture grand-mère	9,50€	Morey-Saint-Denis 2022 Domaine TAUPENOT-MERME	11€ / 16€
Trilogie de Fromages de la fromagerie HESS (Beaune)	9€	Auxey-Duresses 1er Cru "Les Grands Champs" 2020 Maison PATRIARCHE	5€ / 7€
Accords Enfant (jusqu'à 10 ans) Volaille & purée, un dessert	12€	Jus de fruit inclus	

#### Les Planches

			12cl
Planche de charcuterie (2-3 personnes)	24,00€		
Planche de fromage Fromagerie HESS - Beaune (2-3 personnes)	24,00€	Auxey-Duresses 1er Cru "Les Grands Champs" 2020 Maison PATRIARCHE	7€
Planche Mixte (3-4 personnes)	32,00€		

#### Le sucré

			12cl
Brioche façon pain perdu	6,50€	Crémant de Bourgogne "Perle de Molesme" Maison Louis BOUILLOT	7,00€
Ananas rôti au miel et glace vanille	6,00€		
Tarte au chocolat à la fève de tonka	5,00€	Crémant de Bourgogne "Les Terroirs" 2021 Maison Louis PICAMELOT	7,00€

Les mets sont servis tous les jours de **12h à 14h30** et les planches jusqu'à **17h**.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Tous nos prix sont indiqués en TTC. Service compris.