



Bar Les Accords

4ème étage

SÉLECTION AU VERRE DU SOMMELIER

Les Blancs

Coteaux Bourguignons "Duc de Belmont" 2021 Maison Jean LORONT	(12cl) 6,00€
Mâcon Pierreclos "Classique" 2022 Domaine Marc JAMBON	6,00€
Saint-Bris "Cuvée Marianne" 2018 Domaine Pierre-Louis et Jean-François BERSAN	6,00€
Pouilly-Fuissé "Aux Charmes" 2022 Domaine CARRETTE	7,00€
Montagny 1er Cru "Les vignes du soleil" 2019 Caves des Vignerons de Buxy	8,00€
Puligny-Montrachet 2022 Domaine Jean CHARTRON	16,00€

Crémant de Bourgogne

Crémant de Bourgogne "En Bollery" Blanc de Noirs 2018 Maison Louis BOUILLLOT	(12cl) 8,00€
Crémant de Bourgogne "Les Lavots" 2017 Maison Louis BOUILLLOT	8,00€

Apéritifs

Mocktail Red City (sans alcool) Pur jus d'orange, L'eau gazeuse, Sirop : Cassis, Mûre, Myrtille, Framboise	7,00€
Kir de Bourgogne Bourgogne Aligoté du Domaine Mestre Père et Fils, Crème de Cassis	7,00€
Pamp Cass Liqueur Triple Sec, pur jus de pamplemousse, Supercassis	8,50€
5 Gougères	3,50€

Les Rouges

Bourgogne Côte Châlonnaise "La coulée douce" 2020 Domaine de la Luolle	(12cl) 6,00€
Bourgogne Pinot Noir "Nature d'Ursulines" 2022 Maison Jean-Claude BOISSET	6,00€
Monthélie 1er cru "Le Meix Bataille" 2019 Maison PATRIARCHE	8,00€
Aloxe-Corton "Les Bouthières" 2022 Domaine Isabelle DOUDET	9,00€
Mercurey 1er cru "Clos des Grands Voyens" 2022 Domaine JEANNIN-NALTET	10,00€
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022 Domaine des BEAUMONT	17,00€

Les Rosés

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

Boissons Chaudes et Froides

Eau plate filtrée (carafe 75cl)	1,00€
Eau gazeuse filtrée (carafe 75cl)	2,00€
Expresso	1,90€
Café allongé	2,20€
Double expresso	3,50€
Thé	3,00€
Jus de Raisin Bourgogne (25cl)	4,90€
Nectar de Groseille (25cl)	4,90€
Nectar de Pêche de Vigne (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

Le salé



*Produits certifiés
100% Côte-d'Or

			6cl / 12cl
Samosa de chèvre salade vinaigrette au sésame	6,50€	Saint-Bris "Cuvée Marianne" 2018 Domaine Pierre-Louis et Jean-François BERSAN	4€ / 6€
Gaspacho Andalou granité de basilic	7,00€	Bourgogne Côte Châlonnaise "La coulée douce" 2020 Domaine de la Luolle	4€ / 6€
Escargots de Bourgogne crème d'ail	8,00€	Coteaux Bourguignons "Duc de Belmont" 2021 Maison Jean LORON	4€ / 6€
Tataki de truite de l'Aube* graines de sésame au wasabi	8,00€	Pouilly-Fuissé "Aux Charmes" 2022 Domaine CARRETTE	5€ / 7€
Œuf Poché* crème d'époisse et chips de lard	7,00€	Puligny-Montrachet 2022 Domaine Jean CHARTRON	11€ / 16€
Ballotine de Volaille* aux écrevisses	10,00€	Mercurey 1er cru "Clos des Grands Voyens" 2022 Domaine JEANNIN-NALTET	7€ / 10€
Assiette de Charcuterie	10,50€	Monthélie 1er cru "Le Meix Bataille" 2019 Maison PATRIARCHE	6€ / 8€
Légumes Rôtis pesto de roquette	7,00€	Mâcon-Pierreclos "Classique" 2022 Domaine Marc JAMBON	4€ / 6€
Traditionnel Bœuf Bourguignon* garniture grand-mère	9,50€	Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2022 Domaine des BEAUMONT	12€ / 17€
Trilogie de Fromages de la fromagerie HESS (Beaune)	9,00€	Aloxe-Corton "Les Bouthières" 2022 Domaine Isabelle DOUDET	6,50€ / 9€

Les Planches

			12cl
Planche de charcuterie (2-3 personnes)	24,00€	Monthélie 1er cru "Le Meix Bataille" 2019 Maison PATRIARCHE	8€
Planche de fromages Fromagerie HESS - Beaune (2-3 personnes)	24,00€	Aloxe-Corton "Les Bouthières" 2022 Domaine Isabelle DOUDET	9€
Planche Mixte (3-4 personnes)	32,00€	Aloxe-Corton "Les Bouthières" 2022 Domaine Isabelle DOUDET	9€

Le sucré

			12cl
Fondant Chocolat	5,50€	Crémant de Bourgogne "En Bollery" Blanc de Noirs 2018	8,00€
Crème Brulée à la vanille	6,00€	Maison Louis BOUILLLOT	
Amandine aux Framboises*	6,00€	Crémant de Bourgogne "Les Lavots" Brut 2017 Maison Louis BOUILLLOT	8,00€
Pêche rôtie au thym	5,00€		

Les mets sont servis tous les jours jusqu'à 14h et les planches jusqu'à 19h. 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.