



Bar Les Accords

4ème étage

SÉLECTION AU VERRE DU SOMMELIER

Les Blancs

	(12cl)
Bourgogne Côtes d'Auxerre "Louis Bersan" 2020 Domaine Jean-Louis et Jean-Christophe BERSAN	6,00€
Bourgogne Chitry "Olympe" 2020 Domaine Olivier MORIN	6,00€
Saint-Véran "Maison rouge" 2020 Domaine de la FEUILLARDE	6,00€
Savigny-les-Beaune 1er cru "Les Vergelesses" 2018 Domaine Françoise ANDRE	14,00€
Saint-Aubin 1er cru "Les Murgers dent de Chien" 2022 Domaine Jean CHARTRON	14,00€
Chassagne-Montrachet 1er cru "Tonton Marcel" 2022 Monopole Domaine MESTRE Père et Fils	18,00€

Crémant de Bourgogne

	(12cl)
Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc n°56 SAINCHARGNY	6,00€
Crémant de Bourgogne Blanc de Noir VEUVE AMBAL	6,00€
Crémant de Bourgogne "Terroir Châtillonnais" Domaine BOUHELIER	6,00€

Apéritifs

Mocktail de la Cité (sans alcool) Pur jus d'orange, L'eau gazeuse, Sirop de Cassis, Mûre, Myrtille, et Framboise	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)
Coteaux Bourguignons "Duc de Belmont" 2020 Maison LORON	6,00€
Bourgogne Côtes du Couchois "Expression" 2020 Domaine Vincent ROYET	6,00€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits "Clos du Vignon- La Cabotte" 2020 Domaine THEVENOT-LEBRUN	7,00€
Givry "Les Dracys" 2021 Domaine Michel SARRAZIN	7,00€
Santenay 1er cru "Les Gravières" 2020 Domaine JESSIAUME	12,00€
Nuits-Saint-Georges 2019 Maison AMBROISE	12,00€

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	3,80€
Cappuccino	3,80€
Thé	3,00€
Jus de Raisin Bourgogne (25cl)	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

Le salé



*Produits certifiés
100% Côte-d'Or

			6cl / 12cl
Velouté de Potimarron Chantilly de chataignes	6,50€	Côteaux Bourguignons "Duc de Belmont" 2020 Maison LORON	4€ / 6€
Gravlax de Truite à la betterave Pickles d'oignon rouge*	8€	Bourgogne Côte d'Auxerre "Louis Bersan" 2020 Domaine Jean-louis et Jean-Christophe BERSAN	4€ / 6€
Escargots de Bourgogne Graines de moutarde*	8€	Saint-Véran "Maison rouge" 2020 Domaine de la FEUILLARDE	4€ / 6€
Œuf Poché Crème d'épisse* et chips de lard	7,50€	Chassagne-Montrachet 1er cru "Tonton Marcel" 2022 Monopole Domaine MESTRE Père et Fils	12€ / 18€
Risotto de petit épautre Brunoise de légumes	8€	Bourgogne Côtes du Couchois "Expression" 2020 Domaine Vincent ROYET	4€ / 6€
Volaille Panée au pain d'épices* Crème de Côte d'Or	10€	Savigny-les-Beaune 1er cru "Les Vergelesses" 2018 Domaine Françoise ANDRE	10€ / 14€
Coq au Chardonnay* Poêlée de Girolles	10€	Saint-Aubin 1er cru "Les Murgers dent de Chien" 2022 Domaine Jean CHARTRON	10€ / 14€
Ris d'Agneau poêlé Risotto de céleri	11,50€	Givry "Les Dracys" 2021 Domaine Michel SARRAZIN	5€ / 7€
Traditionnel Bœuf Bourguignon* Garniture grand-mère	9,50€	Santenay 1er cru "Les Gravières" 2020 Domaine JESSIAUME	8€ / 12€
Trilogie de Fromages de la fromagerie HESS (Beaune)	9€	Nuits-Saint-Georges 2019 Maison AMBROISE	8€ / 12€
Accords Enfant (jusqu'à 10 ans) Volaille & purée, un dessert	12€	Jus de raisin inclu	

Les Planches

			12cl
Planche de charcuterie (2-3 personnes)	24,00€	Santenay 1er Cru "Les Gravières" 2020 Domaine Jessiaume	12€
Planche de fromage Fromagerie HESS - Beaune (2-3 personnes)	24,00€	Nuits-Saint-Georges 2019 Maison AMBROISE	12€
Planche Mixte (3-4 personnes)	32,00€	Santenay 1er Cru "Les Gravières" 2020 Domaine Jessiaume	12€

Le sucré

			12cl
Feuilleté aux Chocolats	6,50€	Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs n°56 SAINCHARGNY	6,00€
Figues au vin sorbet cassis	6,00€	Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs VEUVE AMBAL	6,00€
Nougat glacé*	6,00€	Crémant de Bourgogne "Terroir Châtillonnais" Domaine BOUHELIER	6,00€

Les mets sont servis tous les jours de 12h à 14h30 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.