

ACCORDS METS & VINS

Mets au choix

Le salé

	Mets	Plats		6cl	12cl
Velouté de potimarron et crème de comté	8€	10.5€	Mercurey "La Brigadière" 2022 Domaine du Château Philippe le Hardi	5€	7€
Pressé de poireaux au chèvre frais et vinaigrette aux noix	8.5€	11€	Chablis 2025 Domaine Long-Depaquis (Albert Bichot)	4€	6€
Œuf* poché et crème d'époisses	9€	11.5€	Meursault "Les Narvaux" 2023 Domaine Jobard-Morey	9€	13€
Pâté en croute à la volaille aux graines de moutarde	9€	11.5€	Montagny 1er Cru "Les Vignes Longues" 2023 Château du Cray - André Goichot	5€	7€
Dos de cabillaud rôti, riz et sauce pochouse	11€	14€	Santenay "Cuvée S" 2023 David Moreau	6€	8€
Ballottine de volaille* façon Gaston Gérard et glace moutarde Edmond Fallot	12€	15.5€	Pouilly-Fuissé "Aux Charmes" 2024 Domaine Carrette	4€	6€
Risotto crémeux aux Cèpes	10€	13€	Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Les Genévrières" 2023 - Domaine de Montmain	4€	6€
Rognons de veau, gratin de pommes de terre et jus de veau réduit	12€	16.5€	Marsannay "En Combereau" 2022 Edouard Delaunay	7€	10€
Véritable boeuf* bourguignon	13.5€	17.5€	Gevrey-Chambertin "Aux Corvées" 2022 Domaine Henri Richard	11€	16€
Trilogie de fromages de la fromagerie HESS (Beaune)	9.5€		Bourgogne Aligoté "Champ Renard" 2022- Domaine Adélie (Albert Bichot)	4€	6€
Formule enfant (jusqu'à 10 ans) Volaille & purée, glace 2 boules	12.5€		Jus de fruit inclus		

Les Planches

		6cl / 12cl
Planche de charcuterie (2-3 personnes)	24€	Bourgogne Aligoté "Champ Renard" 2022 Domaine Adélie-Albert Bichot
Planche de fromages Fromagerie HESS - Beaune (2-3 personnes)	24€	
Planche Mixte (3-4 personnes)	32€	

Le sucré

Poire pochée à la framboise*	7.5€	Liqueur de Prunelle de Bourgogne Maison Jacoulot	4cl 8€
Feuilleté aux deux chocolats et à la noisette	7.5€	Liqueur de menthe Pegasus	7€
Baba au cassis*	7.5€	Crémant de Bourgogne "Terroir Châtillonnais" Domaine Bouhélier	12cl 6€

Pour chaque baba au cassis commandé, 1 € est reversé à l'association Le Repère d'Idézen, engagée auprès des femmes touchées par le cancer du sein, dans le cadre d'Octobre Rose.



*Produits certifiés
100% Côte-d'Or

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

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.



Bar-restaurant Les Accords

SÉLECTION DU SOMMELIER - VINS AU VERRE

Les Blancs

	6cl / 12cl
Chablis 2025	4€ 6€
Domaine Long-Depaquis (Albert Bichot)	
Pouilly-Fuissé "Aux Charmes" 2024	4€ 6€
Domaine Carrette	
Bourgogne Aligoté "Champ Renard" 2022-	4€ 6€
Domaine Adélie (Albert Bichot)	
Montagny 1er Cru "Les Vignes Longues" 2023	5€ 7€
Château du Cray - André Goichot	
Mercurey "La Brigadière" 2022	5€ 7€
Domaine du Château Philippe le Hardi	
Meursault "Les Narvaux" 2023	9€ 13€
Domaine Jobard-Morey	

Crémant & Rosé

	6cl / 12cl
Crémant de Bourgogne "Terroir Châtillonnais"	4€ 6€
Domaine Bouhélier	
Mâcon 2024	3€ 4€
Domaine FICHET	

Les apéritifs

Anisé BAR-JO du Clos St-Joseph	5€
Kir de Bourgogne	7€
Bourgogne Aligoté ou Crémant de Bourgogne, Crème de Cassis	

Les Cocktails avec alcool

Cocktail de la Cité	9€
Liqueur de Fleur de Sureau, jus de raisin, Crémant de Bourgogne rosé	
Cocktail Fraîcheur	9€
Liqueur de Triple Sec, jus de raisin, citron, Crémant de Bourgogne	
Expresso Martini	9€
Expresso, liqueur de café, Prunelle de Bourgogne ou liqueur de menthe Minty	
Abricot Sour	9€
Liqueur d'abricot, sucre de canne, citron, blanc d'œuf	

Les Rouges

	6cl / 12cl
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits "Les Genévrières" 2023 - Domaine de Montmain	4€ 6€
Rully 1er Cru "Rabourcée" 2024	5€ 7€
Cave Paul Michel	
Bourgogne Epineuil "cuvée Juliette" 2023	5€ 7€
Domaine Dominique Gruhier	
Santenay "Cuvée S" 2023	6€ 8€
David Moreau	
Marsannay "En Combereau" 2022	7€ 10€
Edouard Delaunay	
Gevrey-Chambertin "Aux Corvées" 2022	11€ 16€
Domaine Henri Richard	

Boissons chaudes et froides

Eau plate Evian (1L)	5€
Eau plate Velleminfroy (75cl)	6€
Eau pétillante Velleminfroy (75cl)	6,50€
San Pellegrino (1L)	5€
Limonade artisanale, nature ou cassis (33cl)	3,50€
Cola artisanal (33cl)	3,90€
Pétillant au cassis (33cl)	3,90€
Jus de fruits (25cl)	4,90€
Pomme, Raisin de Bourgogne, Pêche de vigne	
Expresso / Décaféiné	2,10€
Café allongé / Décaféiné	2,40€
Double expresso	3,80€
Cappuccino	3,80€
Chocolat chaud	3,80€
Thé / Infusion	3€
Sirop à l'eau*	2,50€
Diabolo*	3,80€

*Framboise, Cerise, Cassis, Pêche, Sureau, Myrtille, Citron, Grenadine, menthe

Les Cocktails sans alcool

Mocktail de la Cité (sans alcool)	7€
Sirop de Fleur de Sureau, jus de raisin, eau pétillante	
Mocktail Fraîcheur (sans alcool)	7€
Sirop de Triple Sec, jus de raisin, citron, eau gazeuse	