



# MENU



## AUTOMNE MENU

- 6 Escargots de Bourgogne 14 €  
 Eggs "Meurette" 10 €  
 Poached eggs in Beaujolais wine sauce Bacon, mushrooms and pearl onions  
 Frisée Salad, lardoons & croutons 9 €  
 Eggs and Mayonnaise 5,50 €  
 The Chef's Foie Gras 15 €  
 The Chef's Paté 12 €  
 Artichoke Hearts "Mère Brazier" 20 € foie gras and spring truffe  
 Leaks Mimosa 7 €  
 Iberico Ham 12 € with figs 15 €  
 Puff pastry with veal sweetbreads 15 €  
 Frog's legs 20 /35 €
- Rib-Eye Béarnaise 23 €  
 Beef Filet with morel mushrooms 30 €  
 Châteaubriand, Béarnaise 28 €  
 Beef Filet Pepper sauce 28 €  
 The traditional "Coq au Vin" from Burgundy 22 €  
 Pig trotter's Henri IV 20 €  
 Veal kidneys "Dijonnaise-Style" 22 €  
 Steak tartare 19 €  
 Omelette and cepe mushrooms 20 €  
 Our Famous Chicken with Yellow Wine & Morilles 25 €
- Quenelles (Fish Dumplings) Nantua-Style 22 €  
 Catch of the Day *Price according to Fish*
- Cheeses plate : 12 € - 1 cheese 6 €  
 Bleu, Cantal, Époisses, Pont l'Évêque, Saint-Maur, Saint-Nectaire  
 Chocolate Mousse, Madeleine 8,50 €  
 Ile Flottante with Pink Pralines 8 €  
 Caramel Custard 6,50 €  
 Chocolate cake 8 € with extra  
 Strawberries - Raspberries Plain or with Chantilly 10 €  
 Lemon Granité 14 €  
 Rum Baba 10 € Mille-feuille 10 €  
 Ice-Creams and Sorbets 4 € per scoop: *Vanilla, Strawberries, Lemon*

La maison n'est pas responsable des objets perdus, volés, ou tachés.  
 Prix et heures de service d'été en cours.

## AUX CRUS DE BOURGOGNE

3, RUE BACHAUMONT - PARIS 2 - TELEPHONE : 01 42 33 48 24

BON ACCUEIL / CUISINE SOIGNEE / MAISON SERIEUSE / DEPUIS 1932