

Le Coin Canaille

Pâté en croûte Richelieu (100g) cochon, foie gras & fruits secs	9.80
Jambon persillé (100g) ...comme on l'aime en Bourgogne	9.20
Compression de foie gras (100g) foie gras, cochon & champignons du moment	12.90
Salade de pois chiches & crevettes houmous, fraîcheur de crevettes & coriandre	9.60
Saucisson parmesan & truffe saucisson des frères Marchand	6
Os à moëlle cœur de sucrine & toast aillé	12
Planche de jambon ibérique (100g)	9
Planche de jambon truffé	12
Planche de jambon ibérique & fromages	16
Mezze libanais (4 pièces)	16

Les Entrées

Poke Bowl façon chirashi saumon, riz, guacamole, concombre, oignons pickles et sésame	11.90
Gyozas du jour (4 pièces)	9.90
Samoussas du jour (4 pièces)	9.90
Rouleaux de printemps aux crevettes crevettes d'Atlantique, légumes croquants, nouilles acidulées, algues wakamé	9.90
Salade de légumes crus & cuits sucriner, parmesan, croûtons, condiments acidulés	9.90
Tartare de boeuf (90g) boeuf charolais taillé au couteau, potatoes & salade	9.60
Oeuf Meurette ...comme on l'aime en Bourgogne	10.50

Tous nos produits sont élaborés maison.
Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE.

Les Plats

Boeuf Bourguignon boeuf de la Ferme de Ligny, purée de pommes de terre, garniture bourguignonne	17.30
Tajine d'agneau agneau de la Ferme de Clavisy, légumes d'un tajine, vierge de fruits secs	18.80
Gyozas du jour (8 pièces)	18
Tartare de boeuf (180g) boeuf charolais taillé au couteau, potatoes & salade	17.20
Suprême de volaille, pad thai suprême de volaille hallal laqué, pâtes de riz sautées, légumes croquants	18.20
Risotto de gambas parmesan, pickles d'oignons rouges, émulsion citronnée	18.20
Pluma ibérique (porc ibérique) accompagné d'un écrasé de pommes de terre à la cébette, émulsion chorizo	18.80
Wok de gambas gambas snackées, légumes wok, coriandre	18.60
Risotto d'escargots escargots, champignons du moment, émulsion aïgo-boulido	18.50
Cabillaud en croûte de pistache carottes et fruit de la passion	18.90
Bunsger® boeuf charolais & potatoes	16.50
Risotto de St Jacques , émulsion chorizo	21
Calamars farcis Butternut à l'orange, vinaigrette noisette & copeaux de jambon ibérique	20.90
Risotto de coquillettes aux truffes & jambon truffé	25

Les Desserts

Tiramisu banane & citron vert	8
Café Gourmand	8.50
Les Pâtisseries Pascal Caffet	
L'éclair	6
Le fruit	8.50
Le chocolat	8.50

Menu Bourguignon - 26

Oeuf Meurette à l'Epoisses ...comme on l'aime en Bourgogne
ou Jambon persillé maison
Bourguignon de boeuf
ou Risotto d'escargots
Tiramisu banane & citron vert
ou Fromages

Menu Mini Pouce - 12

Nuggets & potatoes
ou Cabillaud & purée
1 boule de glace ou sorbet

Food'Charme

Food'Charme 1 : 06.72.02.95.37
Food'Charme 2 : 06.72.02.18.72
aubergedelacharme.com
f Food Charme @ food.charme

le Bistrot de Norges

Golf de Norges-la-Ville
06.70.13.53.70
contact@lebistrotthenorges.fr
@ lebistrotthenorges_

le Bistrot des Halles

experience by 

Restaurant ouvert du mardi au samedi

10 rue Bannelier
21000 Dijon
03.80.35.45.07
contact@lebistrotndeshalles.fr
@ lebistrotndeshalles_

Tous nos plats sont à emporter
aubergedelacharme.shop-and-go.fr/



CHARME
collection

KOOK'IN TRAITEUR

Norges-la-ville
06.08.14.85.73
contact@kookin.fr - kooking.fr
f kookin.traiter @ kook_in_traiter

l'Auberge

Prenois
03.80.35.32.84
contact@aubergedelacharme.fr
aubergedelacharme.com
f auberge.delacharme @ aubergedelacharme