

## Le Coin Canaille

<b>Pâté en croûte Richelieu</b> (100g) cochon, foie gras & fruits secs	9.80 €
<b>Jambon persillé</b> (100g) ...comme on l'aime en Bourgogne	9.20 €
<b>Salade de pois chiches &amp; crevettes</b> houmous, fraîcheur de crevettes & coriandre	9.60 €
<b>Saucisson parmesan &amp; truffe</b> saucisson des frères Marchand	6.00 €
<b>Os à moëlle</b> coeur de sucrine & toast aillé	12.00 €
<b>Planche de jambon ibérique</b> (100g)	10.00 €
<b>Planche de jambon truffé</b>	12.00 €
<b>Planche jambon ibérique &amp; fromages</b>	16.00 €
<b>Mezze libanais</b> (4 pièces)	16.00 €

## Les Entrées

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

## Les Plats

<b>Boeuf Bourguignon</b> boeuf de la Ferme de Ligny, purée de pommes de terre, garniture bourguignonne	17.30 €
<b>Tajine d'agneau</b> agneau de la Ferme de Clavisy, légumes d'un tajine, vierge de fruits secs	18.80 €
<b>Tartare de boeuf</b> (180g) boeuf charolais taillé au couteau, potatoes & salade	17.20 €
<b>Suprême de volaille, pad thai</b> suprême de volaille hallal laqué, pâtes de riz sautées, légumes croquants	18.20 €
<b>Risotto de gambas</b> parmesan, pickles d'oignons rouges, émulsion citronnée	18.20 €
<b>Pluma ibérique</b> (porc ibérique) accompagné d'un écrasé de pommes de terre à la cébette, émulsion chorizo	19.00 €
<b>Wok de gambas</b> gambas snackées, légumes wok, coriandre	19.00 €
<b>Risotto d'escargots</b> escargots, champignons du moment, émulsion aïgo-boulido	18.50 €
<b>Cabillaud Aubergine au Miso</b> pulpe de pommes de terre, ail noir, émulsion au saté	18.90 €
<b>Burger Pulled Pork &amp; potatoes</b>	17.20 €
<b>Risotto de St Jacques</b> émulsion chorizo	21.00 €
<b>Calamars farcis</b> Courgettes, artichauts, sauce citron-gingembre	22.00 €
<b>Coquillettes aux truffes &amp; jambon truffé</b>	25.00 €

## Les Desserts

Tiramisu fraise & menthe	8.00 €
Café Gourmand	8.50 €
<b>Les Pâtisseries Pascal Caffet</b>	
L'éclair	6.00 €
Le fruit	8.50 €
Le chocolat	8.50 €

## Menu Bourguignon - 26.00 €

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

## Menu Mini Pouce - 12.00 €

Nuggets & potatoes
ou
Cabillaud & purée
ou
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@lebistrotदनorges.fr  
@ lebistrotदनorges\_

## le Bistrot des Halles

experience by 

Restaurant ouvert du mardi au samedi

10 rue Bannelier  
21000 Dijon  
03.80.35.45.07  
contact@lebistrotdeshalles.fr  
@ lebistrotdeshalles\_

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.traiteur @ kook\_in\_traiteur

## l'Auberge

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

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