

Entrées / Starters

6 Escargots de Bourgogne <i>6 Burgundy snails</i>	7.50 €
12 Escargots de Bourgogne <i>12 Burgundy snails</i>	14.00 €
Terrine de campagne <i>Country paté</i>	7.00 €
Filet de hareng <i>Herring filet</i>	7.00 €
Salade verte et tomates <i>Green salad and tomatoes</i>	5.00 €

Salades / Salads

Parisienne ☺ <i>Salade verte, tomates, jambon, Comté, oeuf dur</i> <i>Green salad, tomatoes, ham, Comté, hard-boiled egg</i>	10.50 €
P'tit Troquet ☺ <i>Salade verte, tomates, maïs, olives noires, fromage de chèvre, jambon cru</i> <i>Green salad, tomatoes, corn, black olives, goat cheese, cured ham</i>	12.00 €

Plats / Meals

(Servi avec frites et/ou salade)
(served with french fries and/or salad)

Faux filet (1) <i>(Charolais, sauce Béarnaise)</i> <i>Sirloin with Bearnaise sauce</i>	18.00 €
Brochette de Volaille (1) <i>Poultry skewers (marinated in thyme-lemon)</i>	16.50 €
Steak haché Charolais <i>Ground beef (Charolais)</i>	14.00 €
Nuggets de poulet ☺ <i>Chicken nuggets</i>	10.00 €
Frites ☺ <i>French fries</i>	5.50 €

(1) Boucherie/ Butcher "La Maison du Charolais" - Pouilly en A. (Pour la Viande de Boeuf née, élevée et abattue en France)

Hamburgers

(Pain artisanal **(2)** - servi avec frites et/ou salade)
(Artisanal bread **(2)** - served with french fries and/or salad)
(2) Boulangerie/ Bakery Lerouge - Pouilly en Auxois

Classic ⚡ **15.50€**

Steak haché Charolais, salade, tomate, oignon, cheddar, cornichons, sauce burger
Ground beef (Charolais), salad, tomato, onions, cheddar, pickles

Veggie ⚡ **15.50€**

Burger végétal, salade, tomate, oignon, cheddar, cornichons, sauce burger
Veggie burger, salad, tomato, onions, cheddar, pickles

Bacon ⚡ **16.50€**

Steak haché Charolais, salade, tomate, oignon, cheddar, bacon, cornichons, sauce burger
Ground beef (Charolais), salad, tomato, onions, cheddar, bacon, pickles, burger sauce

Desserts

Crêpes avec / Pancakes with :

- **Sucre ou confiture** **4.00 €**
Sugar or Jam
- **Sirop d'érable** **4.50 €**
Maple syrup
- **Nutella** **4.50 €**
- **Caramel beurre salé** **4.50 €**
Salted Butter Caramel
- **Glace vanille Crème fouettée** **5.00 €**
Vanilla ice cream and whipped cream
- **Supplément crème fouettée** **1.00 €**
Extra whipped cream

Cornet de glace ⚡ **3.70 €**
Ice cream cone or on a stick

Coupe de glace & Crème fouettée **6.50 €**

(2 boules)
Parfum : Vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, citron, fraise, mangue, caramel beurre salé
Ice cream (2 scoops) with whipped cream
Vanilla, chocolate, pistachio, Rhum-raisin, lemon, strawberry, mango, salted butter caramel

⚡ **Possibilité d'emporter / Take away possible**

Boissons Fraîches / Cool drinks

Soda 33cl ☺ <i>Coca Cola, Orangina, schweppes</i>	3.00 €
Jus de fruits 25cl ☺ <i>Fruit juice 25cl</i>	3.50 €
Sirop à l'eau <i>Water syrup</i>	2.50 €
Eau minérale 33cl ☺ <i>Mineral water 33cl</i>	1.60 €
Eau minérale 1.5 l ☺ <i>Mineral water 1.5l</i>	2.00 €
San Pellegrino 50cl / Perrier 33cl ☺	2.70 €

Boissons chaudes / Hot drinks

Expresso ☺	1.40 €
Grand café ☺ <i>Large coffee</i>	1.90 €
Grand café au lait ☺ <i>Large coffee with milk</i>	2.20 €
Cappuccino ☺	2.80 €
Thé / Tisane au choix ☺ <i>Various tea</i>	2.50 €
Chocolat chaud ☺ <i>Hot chocolate</i>	2.80 €
Chocolat ou café viennois <i>Hot chocolate or coffee with whipped cream</i>	3.50 €

Aperitifs /Aperitifs

Kir	3.60 €
Martini	3.60 €
Pastis	3.60 €
Margarita <i>Tequila, Cointreau, jus de citron</i> <i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i>	5.50 €
Daiquiri <i>Rhum, citron, sirop de canne</i> <i>Rum, lemon, cane syrup</i>	5.50 €

Bières / Beers

Hoegaarden 25 cl ☞	3.50 €
Leffe 25cl ☞	3.50 €
Bière Pression Moretti 25cl	3.80 €
Bière Pression Moretti 33cl	4.70 €
Bière locale LA VOUTE 33cl ☞	4.70 €
<i>(Microbrasserie La Clé de Voûte – Pouilly en Auxois : Blanche, Blonde, Porter)</i>	
Cidre / Cider 25 cl ☞	3.80 €

Digestifs / digestif after dinner

Cognac (2 cl)	3.60 €
Calvados (2 cl)	3.60 €
Vieux Marc de Bourgogne (2 cl)	3.60 €

Carte des Vins - Wine list

(Toute bouteille non terminée peut être emportée - Unfinished wine bottle can be taken away)

	Verre (Glass) 12.5 cl	Pichet (Pitcher) 50 cl	Bouteille (Bottle) ☞ 75 cl
◆ La Cuvée du Camping <i>Blanc, Rouge ou Rosé</i>	3.00 €	7.00 €	/
◆ Vin Rosé / Rosé wine <i>AOP Luberon</i>	/	/	11.50 €
◆ Vin Blanc / White wine <i>Bourgogne Aligoté</i> <i>Viré-Clessé</i> <i>Viognier (4)</i> <i>Crémant de Bourgogne</i>	4.00 € 5.00 € 4.50 € /	8,50 € / / /	16.50 € 25.50 € 18.00 € 28.00 €
(4) Denis PAIRE - Sainte Paule (69)			
◆ Vin Rouge / Red wine <i>Coteaux Bourguignons</i> <i>Bourgogne - Pinot noir "</i> <i>"Les Chazots</i>	4.00 € 4.50 €	12.00 € /	17.50 € 22.00 €

QR Code : liste des allergènes / List of allergens



Petits déjeuners / Breakfast

A commander la veille avant 18h00 - To be ordered before 6.00 pm the day before

Petit-Déjeuner Classique - 7,50€

Boisson chaude – Jus de fruit – Pain – Beurre - Confiture

Classic breakfast - 7,50€

Hot drink – Fruit juice – Bread – Butter - Jam

Petit-Déjeuner Viennoiserie - 9,00€

Boisson chaude – Jus de fruit – Pain – Beurre – Confiture - Croissant

French breakfast - 9,00€

Hot drink – Fruit juice – Bread – Butter – Jam - Croissant

Petit-Déjeuner Sucré Salé - 10,20€

Boisson chaude – Jus de fruit – Pain – Beurre – Confiture - Omelette – Jambon - Fromage

Sweet & Savory breakfast - 10,20€

Hot drink – Fruit juice – Bread – Butter – Jam - Omelet – Ham - Cheese