

LES ENTRÉES / STARTERS

Les œufs en meurette cuits à 65°C	14€
Poached eggs in a red wine sauce, mushrooms and bacon	
Notre jambon persillé, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne.....	14€
Our parsley and ham terrine with mustard cream	
La douzaine d'escargots de Bourgogne en persillade.....	14€
A dozen Burgundy snails in a butter and parsley sauce	
La salade César de «La Closerie»	14€
Cæsar salad by «La Closerie»	
Terrine de foie gras de canard, déclinaison de pamplemousse, coulis de cassis acidulé.....	21€
Duck foie gras terrine, fresh and confit grapefruit, sour blackcurrant coulis	
Gaspacho de tomates, égréné de grenade	16€
Tomato gazpacho, pomegranate seeds	
La salade Niçoise de «La Closerie»	14€
Niçoise salad by La Closerie	
Nage de melon et pastèque à l'infusion de poivres, écume de jambon Serrano	20€
Melon and watermelon in a water flavoured with peppers, Serrano raw ham mousse	

NOS VIANDES / MEAT

La noix d'entrecôte «Black Angus» 300g sauce au vin rouge, pommes frites.....	29€
Pan-fried rib steak «Black Angus» 300g with a red wine sauce, French fries	
Le tartare de cœur de rumsteck 180g préparé à votre table, servi avec salade verte et frites	21€
Beef tartare 180g prepared at your table, served with salad and French fries	
Joue de bœuf confite au vin rouge, purée de carottes et légumes.....	20€
Beef cheek confit in a red wine sauce with mashed carrots and vegetables	
Le filet de bœuf Charolais 180g, poêlée d'endives braisées et jus de bœuf	38€
Charolais beef fillet 180g, pan-fried braised chicory and beef juice	
Le burger XL de La Closerie au Comté AOP et bacon.....	20€
Pain maison aux graines de sésame, Comté AOP, steak haché pur bœuf, bacon et frites La Closerie's burger : minced beef, home made bread with sesame seeds, Comté cheese, bacon, served with French fries	
Suprême de volaille «Label Rouge» rôti, polenta crémeuse, légumes caramélisés et jus court au thym	28€
Roasted «Label Rouge» chicken supreme, creamy polenta, caramelized vegetables and thyme juice	

NOS LÉGUMES / VEGETABLES

Jardin de légumes étuvés.....	21€
Stewed vegetables plate	

LES POISSONS / FISH

Le rouget de roche rôti à plat, légumes d'été confits et jus d'arêtes safrané	30€
Roasted red mullet, confit seasonable vegetables and saffroned juice	
Dos de merlu rôti snacké en peau de nori, risotto au mascarpone et beurre Nantais.....	24€
Roasted slice of hake snacked in a nori roll, risotto with mascarpone and fish sauce	
Pavé de sandre rôti sur peau, poireaux et échalotes confites, sauce au vin rouge	26€
Roasted zander, leeks, confit shallots and red wine sauce	

LES FROMAGES / CHEESES

- L'assiette de fromages affinés par un maître fromager** 10€
A selection of fine cheeses from cheese-maker of the year
- L'Epoisses, chutney de cassis au Marc de Bourgogne** 6€
Epoisses, Burgundy Marc flavoured blackcurrant chutney

LES DESSERTS

(à commander en début de repas) / (order before your meal)

- La religieuse de «La Closerie» au caramel**..... 10€
«La Closerie» chou pastry stuffed with caramel
- Café gourmand**..... 10€
Café gourmand
- Carpaccio d'ananas aux épices douces et sorbet** 9€
Pineapple carpaccio with soft spices and sorbet
- Tarte au citron revisitée** 9€
Restyled lemon pie
- Le vacherin au cassis noir de Bourgogne et meringue au pain d'épices Mulot & Petitjean** 9€
«Mulot & Petitjean» gingerbread meringue and Burgundy blackcurrant sorbet
- Pressé de pêches fraîches à la verveine, sorbet pêche de vigne** 10€
Fresh peaches pressed with verbena, vineyard peach sorbet
- Le 100% chocolat**..... 11€
The 100% chocolate
- L'éclair de «La Closerie» à la vanille et fruits rouges (20 cm/pers)** 40€ le mètre
20cm : 9€ / 40 cm : 18€ / 60cm : 26€ / 80cm : 35€
«La Closerie» vanilla éclair with red berries



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Affilié aux Maîtres Restaurateurs, tous nos produits sont majoritairement frais, de saison et préparés dans nos cuisines.

Member of the Maîtres Restaurateurs, all our products are mostly fresh and prepared in our kitchen.

Toutes nos glaces sont préparées par un artisan glacier.

Our ice creams are made by an ice cream-maker.

L'entrecôte «Black Angus» en provenance d'Uruguay est réputée comme étant une viande parmi les plus goûteuses et tendres.

Les autres viandes sont d'origines française et d'UE. Notre volaille «Label Rouge» est d'origine France.

Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle la traçabilité de toutes nos viandes.

The pan-fried rib-steak «Black Angus» coming from Uruguay is famous for its tenderness and its flavour.

The other meats are French or European. Our labeled poultry meat is from France.

Feel free to ask the origin of our meat.

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015, nous tenons à vous informer de la présence éventuelle dans nos plats (dans la fabrication ou la préparation ou par contact) des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à base de coque (amandes, noix, etc.), céleri ou produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

Nous vous invitons à nous signaler tout régime alimentaire particulier ou toute allergie, nous apporterons toute notre attention à vous préparer les plats adaptés.

FORMULES DÉJEUNER / LUNCH MENUS

SELON L'ARDOISE DU JOUR

BASED ON THE DAILY MENU

2 PLATS / DISHES **17.00€**

3 PLATS / DISHES **22.00€**

BAR A VIN

OUVERT 7J/7

WINE BAR

OPEN 7/7

VENEZ PRENDRE UN VERRE ACCOMPAGNÉ D'UNE PLANCHE DE FROMAGES/CHARCUTERIE DANS UNE AMBIANCE DÉCONTRACTÉE À PARTIR DE 17H

HAVE A GLASS OF WINE WITH AN SELECTION OF FINE CHEESES/CURED MEATS IN A COSY ATMOSPHERE FROM 5PM

MENU «INCONTOURNABLES DE LA BOURGOGNE» - 29€

Notre jambon persillé, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne
Our parsley and ham terrine with mustard cream



Joue de bœuf confite au vin rouge, purée de carottes et légumes
Beef cheek confit in a red wine sauce and mashed potatoes with whipped cream



**Le vacherin au cassis noir de Bourgogne
et meringue au pain d'épices Mulot & Petitjean**
«Mulot & Petitjean» gingerbread meringue and Burgundy blackcurrant sorbet

MENU ENFANT (JUSQU'À 10 ANS) - 15€ KIDS MENU (UNTIL 10)

Burger maison avec frites

La Closerie's burger with
French fries

ou / or

La pêche du jour

Fish of the day

Glace deux boules

Two scoops of ice cream

ou / or

Moelleux chocolat

Soft and warm
chocolate cake

Boisson au choix : Coca-Cola, Orangina, limonade ou sirop à l'eau
Served with one drink of your choice: Coke, Orangina, lemonade or fruit squash

MENU LA CLOSERIE - 39€

Gaspacho de tomates, égrené de grenade

Tomato gazpacho, pomegranate seeds

ou / or

La douzaine d'escargots de Bourgogne en persillade

A dozen Burgundy snails in a butter and parsley sauce

ou / or

Les œufs en meurette cuits à 65°C

Poached eggs in a red wine sauce, mushrooms and bacon



Joue de bœuf confite au vin rouge, purée de carottes et légumes

Beef cheek confit in a red wine sauce with mashed carrots and vegetables

ou / or

Suprême de volaille «Label Rouge» rôti, polenta crémeuse, légumes caramélisés et jus court au thym

Roasted «Label Rouge» chicken supreme, creamy polenta, caramelized vegetables and thyme juice

ou / or

Dos de merlu rôti snacké en peau de nori, risotto au mascarpone et beurre Nantais

Roasted slice of hake snacked in a nori roll, risotto with mascarpone and fish sauce



L'Epoisses, chutney de cassis au Marc de Bourgogne (+3€ supplément)

Epoisses, Burgundy Marc flavoured blackcurrant chutney (+3€ extra)



Carpaccio d'ananas aux épices douces et sorbet

Pineapple carpaccio with soft spices and sorbet

ou / or

Tarte au citron revisitée

Restyled lemon pie

ou / or

Le 100% chocolat

The 100% chocolate

MENU DES CLIMATS - 78€

Une sélection de 5 verres de vin (8cL) accompagne ce menu. Peut également être servi hors boissons au tarif de 48€

A selection of 5 glasses of wine (8cL) is served with this menu. Can also be served without wines at 48€

Terrine de foie gras de canard, déclinaison de pamplemousse, coulis de cassis acidulé

Duck foie gras terrine, fresh and confit grapefruit, sour blackcurrant coulis



Pavé de sandre rôti sur peau, poireaux et échalotes confites, sauce au vin rouge

Roasted zander, leeks, confit shallots and red wine sauce



La noix d'entrecôte «Black Angus», sauce au vin rouge, pommes frites

Pan-fried rib steak «Black Angus» with a red wine sauce, French fries



L'assiette de fromages affinés par un maître fromager

A selection of fine cheeses from cheese-maker of the year



Le vacherin au cassis noir de Bourgogne

et meringue au pain d'épices Mulot & Petitjean

«Mulot & Petitjean» gingerbread meringue and Burgundy blackcurrant sorbet