

LES ENTRÉES / STARTERS

- Raviole d'escargots et brunoise de carottes fondantes au beurre persillé..... 18€**
Snail ravioli, diced carrots with parsley butter
- Notre jambon persillé, crème de moutarde aux noix, pesto de cresson..... 15€**
Our parsley and ham terrine with walnut flavoured mustard cream, watercress pesto
- Salade de fèves, chorizo ibérique, tomates séchées, vinaigrette de balsamique blanc et citron, menthe et coriandre fraîche..... 16€**
Bean salad with iberic chorizo, dried tomatoes, white balsamic and lemon dressing, mint and coriander
- Sushi de thon rouge albacore, siphon wasabi, pickles de gingembre, gel de citron Yuzu 18€**
Albacore bluefin tuna sushi, wasabi siphon, ginger pickles and Yuzu lemon
- Œuf en blanc-manger sauce meurette, champignons de Paris, poitrine de cochon fumée, croûtons dorés et frottés à l'ail 16€**
Egg yolk in egg white mousse in a red wine sauce, button mushrooms, smoked pork belly and croutons
- Asperges vertes rôties, mousseline dijonnaise, œuf de caille pané, morilles 17€**
Roasted green asparagus, mayonnaise siphon, fried quail egg and morille mushrooms

NOS VIANDES / MEAT

- Souris d'agneau confite aux parfums de Provence, écrasé de charlottes au beurre demi-sel échalotes et cébette ciselées 26€**
Lamb shanks in herbes de Provence, mashed potatoes with salted butter, shallots and spring onion
- Burger sans pain de cuissot de porcelet juste moelleux laqué à la sauce barbecue maison, polenta, chips de lard, tagliatelles de carottes, mizuna pourpre 24€**
Tender pork leg breadless burger glazed with home-made barbecue sauce, polenta, bacon chips, carrot tagliatelle and purple mizuna
- Volaille «Gaston-Gérard» revisitée et son gratin Dauphinois..... 24€**
Restyled «Gaston-Gérard» chicken and gratin dauphinois
- Ris de veau pané, crème d'ail, mousseline de petits pois, tombée de pleurotes 32€**
Breaded sweetbread, garlic cream, peas mousseline and fried pleurote mushrooms
- Tartare de bœuf Charolais au couteau 180g 21€**
Beef tartare
- Côte de bœuf Charolais maturée 6 semaines juste snackée, wok de légumes asiatiques réduction de jus de bœuf à l'orange..... 32€**
6 weeks matured and snacked Charolais prime rib of beef, Asian vegetables wok orange flavoured beef juice

NOS LÉGUMES / VEGETABLES

- Jardin de légumes de saison étuvés 18€**
Stewed seasonal vegetables plate

LES POISSONS / FISH

- Millefeuille de filets de plie juste snackés et asperges blanches tronçons de légumes printaniers glacés au bouillon de légumes 21€**
Snacked plaice and white asparagus napoleon, glazed spring vegetables
- La véritable bouillabaisse selon la tradition..... 32€**
The true bouillabaisse according to tradition
- Terre et mer de gambas Tiger, noix de St-Jacques et lomo ibérique riz camarguais à la crème de lard paysan 35€**
Tiger gambas, scallops, Spanish ham, Camargue rice with bacon cream
- Le poisson du marché servi en entier et découpé à votre table (au cours du marché)**
Fresh fish served whole and cut at your table (based on market prices)

LES FROMAGES / CHEESES

L'assiette de fromages affinés par un maître fromager	11€
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	
Croustillant de chèvre frais et fines herbes, miel et fruits rouges	7€
Crusty fresh goat cheese with herbs, honey and red berries	

LES DESSERTS

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

Minestrone en nage de fruits exotiques et granité planteur	10€
Exotic fruits minestrone and planter's punch flavoured granita	
Café gourmand surprise	11€
Surprise café gourmand	
Poire pochée déstructurée au vin blanc liquoreux	10€
Poached pear in a sweet white wine	
Le chocado	10€
Milk chocolate and peanut mousse with choco-peanut icing	
Pomme, pomme, pomme	10€
All-apple dessert	
Assiette de glaces et sorbets	9€
Ice cream and sorbet cup	
Paris-Brest en un éclair (20 cm)	10€
Dessert au mètre à la demande	
2 in 1 dessert : Paris-Brest in an éclair / Available in one meter on demand	

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.

Veillez nous faire part de toute allergie, régime ou trouble alimentaire en début de repas

Please let us know if you have any specific allergy, diet or intolerance at the beginning of the meal

Toutes nos glaces sont préparées par un artisan glacier.

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

Certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte, ceci afin de garantir une fraîcheur irréprochable

Some dishes could not be served temporarily on our menu due in order to let you have the freshest ingredients

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

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.

BAR DE LA CLOSERIE

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI

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



LA CLOSERIE'S BAR

OPEN FROM MONDAYS TO
SATURDAYS

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

FORMULES DÉJEUNER / LUNCH MENUS

SELON L'ARDOISE DU JOUR, SERVI LE MIDI DU
LUNDI AU VENDREDI

BASED ON THE DAILY MENU, SERVED AT
LUNCH FROM MONDAYS TO FRIDAYS

2 PLATS / DISHES **19.00€**

3 PLATS / DISHES **24.00€**

MENU «INCONTOURNABLES DE LA BOURGOGNE» - 31€

Servi du lundi au vendredi sauf vendredi soir

Served from Mondays to Fridays except on Friday evenings

Notre jambon persillé, crème de moutarde aux noix, pesto de cresson

Our parsley and ham terrine with walnut flavoured mustard cream,
watercress pesto



Volaille «Gaston-Gérard» revisitée et son gratin dauphinois

Restyled «Gaston-Gérard» chicken and gratin dauphinois



Poire pochée déstructurée au vin blanc liquoreux

Poached pear in a sweet white wine

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 artisanale deux boules

Two scoops of ice cream

ou / or

Moelleux chocolat maison

Soft and warm
chocolate cake

MENU LA CLOSERIE - 39€

Raviole d'escargots et brunoise de carottes fondantes au beurre persillé

Snail ravioli, diced carrots with parsley butter

ou / or

Asperges vertes rôties, mousseline dijonnaise, œuf de caille pané et morilles

Roasted green asparagus, mayonnaise siphon, fried quail egg and morille mushrooms



Burger sans pain de cuissot de porcelet juste moelleux laqué à la sauce barbecue maison polenta, chips de lard, tagliatelles de carottes, mizuna pourpre

Tender pork leg breadless burger glazed with home-made barbecue sauce,
polenta, bacon chips, carrot tagliatelle and purple mizuna

ou / or

Millefeuille de filets de plie juste snackés et asperges blanches tronçons de légumes printaniers glacés au bouillon de légumes

Snacked plaice and white asparagus napoleon, glazed spring vegetables



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

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



Paris-Brest en un éclair

2 in 1 dessert : Paris-Brest in an éclair

ou / or

Minestrone en nage de fruits exotiques et granité planteur

Exotic fruits minestrone and planter's punch flavoured granita

MENU DES CLIMATS - 55€

MENU DES CLIMATS AVEC ACCORD METS & VINS - 85€

Une sélection de 5 verres de vin (8cL) accompagne ce menu. / A selection of 5 glasses of wine (8cL) is served with this menu.

Œuf en blanc-manger sauce meurette, champignons de Paris poitrine de cochon fumée, croûtons dorés et frottés à l'ail

Egg yolk in egg white mousse in a red wine sauce, button mushrooms, smoked pork belly and croutons



Terre et mer de gambas Tiger, noix de St-Jacques et lomo ibérique riz camarguais à la crème de lard paysan

Tiger gambas, scallops, Spanish ham, Camargue rice with bacon cream



Ris de veau pané, crème d'ail, mousseline de petits pois et tombée de pleurotes

Breaded sweetbread, garlic cream, peas mousseline and fried pleurote mushrooms



Croustillant de chèvre frais et fines herbes, miel et fruits rouges

Crusty fresh goat cheese with herbs, honey and red berries



Le chocahuète

Milk chocolate and peanut mousse with choco-peanut icing