

BISTROT DES LOUPS DE MOREY

LES ENTRÉES D'OLIVIER & DE SON ÉQUIPE

Truite Bio de l'Yonne ; saumon d'Isigny fumé par nos soins, crème acidulée 14€
Organic Trout from Yonne; home-smoked salmon from Isigny, sour cream

Langue de veau servie en salade, vinaigrette des sous-bois et jeunes pousses 15€
Veal tongue served in salad, vinaigrette mushroom sauce, salad

Salade César du Castel 14 €
Caesar salad from Castel

Assiette de jambon Serrano Ibérique et sa gribiche de fruits secs 16€
Plate of Serrano Iberico ham, dried fruit gribiche sauce

Potimarron en potage, œuf parfait, châtaigne et vieille mimolette 14€
Pumpkin soup, egg cooked at 63°C, chestnut and mimolette cheese

LES PLATS D'OLIVIER & DE SON ÉQUIPE

Sole meunière, jardinière de légumes automnal (servie pour 2 personnes, 20 minutes de cuisson) 68€
Meuniere sole fish, autumn mixed vegetables (for 2 people, 20 minutes of cooking)

Noix de Saint Jacques snackées, risotto aux coques, bisque de crustacés 27€
Scallops pan fried, cockle risotto, shellfish bisque

Carré d'agneau, taboulé de boulgour, jus réduit à la provençale 24€
Rack of lamb, boulgour « taboulet », Provençal juice

Rognon de veau rôti, gnocchis dorés au beurre, crème dijonnaise 19€
Roasted veal kidney, gnocchi pan fried with butter, "Dijonnaise" cream

Filet de bœuf poelé, confit de choux rouges, mousseline de celeri rave, sauce marchand de vin 25€
Pan fried beef filet, red cabbage candied, celeriac mousseline, red wine sauce

Côte de bœuf "Angus", sauce réduite au Pinot Noir (pour 2 personnes, 20 minutes de cuisson) 70€
"Angus" rib steak and "Pinot Noir" juice (for 2 people, 20 minutes of cooking)

Poulet de Bourgogne rôti, frites maison en 2 services (pour 2 personnes, 30 minutes de cuisson) 50€
Roasted Burgundy chicken and French fries, served in 2 times (for 2 people, 30 minutes of cooking)

LES FROMAGES DE LA RÉGION

Sélection de délicieux fromages affinés 12€
Selection of delicious cheeses

LES DESSERTS DE MARCELA

Tarte aux figues de Solliès, noisette et glace à la vanille Bourbon 10€
Fig tart, hazelnut and vanilla ice cream

Pavlova pêche et framboise, sorbet verveine 10€
Peach and raspberry "pavlova", verbena sorbet

L'opéra, glace à la vanille Bourbon 10€
Opéra cake, Bourbon vanilla ice cream

Macaron à la vanille, cœur acidulée pamplemousse rose 10€
Vanilla macaroon, grapefruit sour

MENU DU JOUR

2 plats 18€

3 plats 22 €

Midi uniquement
Du lundi au vendredi, hors jours fériés

MENU INSPIRATION DU CHEF ET DE SON ÉQUIPE

3 plats 35€ Tous les soirs, samedi midi et jours fériés

MENU LOUPIOT

15€ Sirop. Plat. Dessert

MENU BOURGUIGNON

L'œuf en Meurette à notre façon
Le poulet fermier de « Ludovic Maret » au vin jaune et morilles
Assiette de fromages (supplément 7€)
L'assiette de choux au noir de Bourgogne
3 plats 39€

TAPAS «SUR LE POUCE» DE 12H À 22H

BELLOTA-BELLOTA

Coeur de jambon Ibérique "Serrano" 12€
Chorizo Iberico « Bellota » 6€
Saucisson d'Ajaccio 6€
Jambon persillé Castel 8€
Assiette de charcuterie Tradition 18€
(Persillé, Saucisson, Braisé du Haut-Doubs)
Braisé du Haut-Doubs 9€
Bœuf séché 10€

Cocktail d'olives 6€
Pétales de tomates séchées 14€
Minis cœurs d'artichauts 9€
Pimentos del pequillo 5€
Mini sardines à l'huile d'olive 9 €
Anchois légèrement fumés 18€
Anchois boquerones à l'huile et vinaigre 11€

