


M E N U



ENTRÉES

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et huile de noisette 9


Œuf parfait, crème de champignons et mouillettes briochées 10

 Tartare de betterave, pomme verte et chèvre frais 9

PLATS

Bœuf bourguignon, carottes fondantes et purée de pommes de terre maison 21

Filet de cabillaud rôti, poireaux braisés et beurre citronné 20

 Gratin de légumes d'hiver, comté et crumble de noix 18

DESSERTS

Moelleux au chocolat, cœur coulant et crème légère à la vanille 9

Poire pochée aux épices, caramel au beurre salé et crumble 8

Tarte fine aux pommes et glace vanille 8

FORMULE

Formule complète (entrée + plat + dessert) 35

Formule non complète : 25

- Entrée + Plat
- Plat + Dessert



1La Table des Vignes , 15 rue du Collège 21200 Beaune
Ouvert du Lundi au Dimanche
de 17h à 00h



VINS DE BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay AOC	7	34
Chablis AOC	8	39
Bourgogne Pinot Noir AOC	7	34
Côtes-du-Nuits Villages	9	45
Bourgogne Rosé AOC	6	28

COCKTAILS

Winter Spritz : Prosecco, bitter à l'orange, sirop d'épices, rondelle d'orange	10
Bourgogne Fizz : gin, jus de citron, sirop de cassis, soda	11
Forest Negroni : gin infusé aux herbes, vermouth rouge, bitter	12
Virgin Garden : jus de pomme, concombre, citron vert, menthe	8

SOFTS

Eau plate / gazeuse 50 cl	2.5
Sodas	3
Jus de fruits artisanaux : pomme, orange, poire	4
Café	2
Thé / infusion	2



1La Table des Vignes , 15 rue du Collège 21200 Beaune
Ouvert du Lundi au Dimanche
de 17h à 00h