

A U B E R G E



La Grande Vadrouille

BEAUNE - FRANCE

Premier acte

- Assortiment de charcuteries artisanales pour l'entracte 19,50
Sardines bien serrées dans leur boîte, beurre fumé et toasts 12,50 €

Entrées

- Soupe à l'oignon au vin jaune, gratinée au comté de Benoît Badoz 9,50 €
Rémoulade de céleri, comté et jambon blanc aux herbes 9,50 €
Les traditionnelles couilles d'âne, sauce meurette au vin blanc 14,50 €
Filets de harengs marinés, carottes, oignons doux et pommes de terre tièdes 12,50 €
Les poireaux vinaigrette façon «Joséphine» 14,50 €
Terrine de campagne de Stanislas Lefort 12,50 €
Petit camembert rôti au miel 14,50 €
Os à moëlle, pain toasté et flocons de sel de Maldon de «Big Moustaches» 12,50 €
Escargots de Bourgogne, beurre persillé par 6 12,50 €
par 12 24,50 €

À partager

- Poulet fermier entier rôti, frites maison 70 €
Belle côte de bœuf grillée, sauce béarnaise et frites maison 90 €/kg

Plats

- Pêche du jour - selon arrivage
Poulet fermier, frites maison 19,50 €
Parigot tête de veau, sauce gribiche aux câpres et herbes fraîches, pommes vapeur 24,50 €
Quenelle de brochet de chez Bobosse, sauce crustacés, riz basmati 21,50 €
Onglet Black Angus à l'échalote, frites maison 24,50 €
Risotto d'orzo de chez B. Badoz, jambon aux herbes et comté Badoz 19,50 €
Le légendaire bœuf bourguignon aux joues de bœuf, pommes vapeur 24,50 €
Magret de canard, sauce cassis et griottes, gratin dauphinois 34,50 €

Suppléments : Frites, salade verte, gratin dauphinois, riz basmati 5,50€

Fromages

- Sélection de fromages d'Alain Hess à Beaune 14,50 €
Faisselle fraîche, servie avec coulis fruits rouges, herbes ou sucre 7,50 €

Desserts

- Glace vanille aux griottes marinées au kirsch 10,50 €
Crème brûlée au pain d'épices Mulot & Petitjean 10,50 €
Œufs au lait, caramel maison 10,50 €
Fondant chocolat, glace vanille 12,50 €
Baba au rhum, crème fouettée et rhum !!! 12,50 €
Clafoutis aux cerises de la mère supérieure 12,50 €

A U B E R G E



La Grande Vadrouille

BEAUNE - FRANCE

To share before diner

- Mixed platter of artisanal charcuterie 19,50
Sardines in their box, home made smoked butter and toasts 12,50 €

Entrées

- Gratinated french onion soup with comté cheese from Benoît Badoz 9,50 €
Celery rémoulade, comté cheese and ham with herbs 9,50 €
The traditional eggs with white wine meurette sauce 14,50 €
Marinated herrings' filets, sweet onions, carrots and warm potatoes 12,50 €
Leeks and vinaigrette with Joséphine's style 14,50 €
home made pork paté like «Stanislas Lefort» used to love 12,50 €
Baked Camembert cheese with honey and toasted bread 14,50 €
Bone marrow, toasted bread and sea salt from Maldon brought by Big Moustaches 12,50 €
Baked snails with parsley and garlic butter by 6 12,50 €
by 12 24,50 €

Mains to share

- Whole roasted chicken with home made french fries 70 €
Nice grilled beef chop with béarnaise sauce and home made french fries 90 €/kg

Mains

- Fish of the day - depending on arrivals
Roasted chicken and home made french fries 19,50 €
Calf's head, gribiche sauce with capers, fresh herbs and steamed potatoes 24,50 €
«Quenelle de brochet» pike dumpling, shellfish sauce, basmati rice 21,50 €
Black Angus beef hanger steak, shallots and home-made French fries 24,50 €
Orzo pasta risotto from B. Badoz, ham with herbs and comté cheese from Badoz 19,50 €
The legendary beef bourguignon with beef cheeks, steamed potatoes 24,50 €
Duck breast, black current and griottes cherries sauce, dauphinois potatoes 34,50 €

Extra sides : Fries, green salad, dauphinois potatoes, basmati rice 5,50€

Cheeses

- Selection of cheeses from Alain Hess in Beaune 14,50 €
Fresh cured, served with red fruits coulis, herbs or sugar 7,50 €

Desserts

- Vanilla ice cream with marinated cherries in kirsch 10,50 €
Crème brûlée flavoured with ginger bread from Mulot & Petitjean 10,50 €
Eggs custard cream with home make toffee sauce 10,50 €
Chocolate fondant, vanilla ice-cream 12,50 €
Rhum baba with whipped cream and Rhum !!! 12,50 €
Mother superior's cherry clafoutis 12,50 €