

*PV*

LA PETITE VERRERIE

BOURGOGNE HÔTEL ★★★



**MENU**

**19,00 €**

**ENTRÉE**

**PLAT**

**16,00 €**

**PLAT**

**DESSERT**

**13,00 €**

**ENTRÉES – STARTERS**

**SALADE DE CAMEMBERT PANÉ, ET SES CROÛTONS**  
*(Salade, jambon blanc, tomate confite, raisin, croûton de pain)*  
*(Breaded camembert salad,  
boiled ham, sun-dried tomatoes, grapes, bread croutons)*

ou - or

**TERRINE DE VOLAILLE MAISON, SAUCE GRIBICHE**  
*(Home-made chicken terrine, Gribiche sauce)*

**PLATS – MAIN COURSES**

**CASSOLETTE DE MOULES, PETITS LÉGUMES AU SAFRAN**  
*(Mussels pot, vegetables with saffron)*

ou - or

**AIGUILLETES PLUMA DE PORC, CRÈME D'AIL, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE**  
*(Thinly-sliced fillet of pork pluma, garlic cream, mashed potatoes)*

**DESSERTS**

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND**  
*(Coffee or tea with delicacies)*

Prix net, service compris

# MENU

28,00 €

## ENTRÉES – STARTERS

**CANNELONI DE SAUMON MARINÉ A L'ANETH**

*(Salmon marinated, mascarpone mousse, dill)*

ou – or

**CRÈME D'ASPERGES, CÈPES ET GIROLLES**

*(Asparagus cream, cepe mushrooms and chanterelle mushrooms)*

## PLATS – MAIN COURSES

**MAGRET DE CANARD AU CASSIS, DÉCLINAISON DE CHOUX**

*(Duck breast fillet with blackcurrants, declination of cabbage)*

ou – or

**DOS DE THON, JUS DE NOIX DE COCO, GINGEMBRE, CRÈME DE CAROTTE**

*(Back of tuna, coconut juice, ginger juice, carrot cream)*

## DESSERTS

**TARTE TATIN REVISITÉE**

*(Feuilletage, pomme caramélisée, mascarpone)*

*(Puff pastry, caramelised apples, mascarpone)*

ou - or

**POIRE POCHÉE À LA BOURGUIGNONNE**

*(Poire, vin rouge, glace cannelle)*

*(Pear poched in Burgundy-style, red wine, cinnamon ice-cream)*

Prix net, service compris

# MENU

35,00 €

## ENTRÉES – STARTERS

**VELOUTÉ DE PETIT POIS, ÉCREVISSES FLAMBÉES AU PORTO**  
*(Velvety of garden peas, flamed crayfish with port wine)*

ou - or

**FOIE GRAS MAISON ET SES TOASTS**  
*(Home-made foie gras, toasts)*

## PLATS – MAIN COURSES

**SELLE D'AGNEAU AU THYM, LÉGUMES D'AUTOMNE**  
*(Saddled of lamb in thyme, autumn vegetables)*

ou - or

**PAUPIETTE DE DAURADE AU FENOUIL, BARIGOULE D'ARTICHAUTS**  
*(Gilt-head Paupiette [thin escalope, stuffed and rolled] with fennel, braised stuffed artichokes)*

## DESSERTS

**DACQUOISE CHOCOLAT, GELÉE D'ORANGE AMÈRE**  
*(Dacquoise with chocolate, bitter orange jelly)*

ou - or

**CROUSTILLANT DE FIGUES RÔTIES AU MIEL DE ROMARIN**  
*(Crisp dessert with roasted figs, rosemary honey)*

Prix net, service compris

# CARTE

## ENTRÉES – STARTERS

- **POTAGE DE LÉGUMES 7,00 €**  
*(Vegetables soup)*
- **CANNELLONI DE SAUMON MARINÉ A L'ANETH 12,00 €**  
*(Salmon marinated, mascarpone mousse, dill)*
- **CRÈME D'ASPERGES, CÈPES ET GIROLLES 12,00 €**  
*(Asparagus cream, cepe mushrooms and chanterelle mushrooms)*
- **VELOUTÉ DE PETIT POIS, ÉCREVISSSES FLAMBÉES AU PORTO 14,00 €**  
*(Velvety of garden peas, flamed crayfish with port wine)*
- **FOIE GRAS ET SES TOASTS 14,00 €**  
*(Home-made foie gras, toast)*

## PLATS – MAIN COURSES

- **MAGRET DE CANARD AU CASSIS, DÉCLINAISON DE CHOUX 20,00 €**  
*(Duck breast fillet with blackcurrants, declination of cabbage)*
- **DOS DE THON, JUS DE NOIX DE COCO ET DE GINGEMBRE, CRÈME DE CAROTTE 20,00 €**  
*(Knuckle-joint of lamb with chocolate sauce)*
- **PAUPIETTE DE DAURADE AU FENOUIL, BARIGOULE D'ARTICHAUTS 22,00 €**  
*(Gilt-head Paupiette [thin escalope, stuffed and rolled] with fennel, braised stuffed artichokes)*
- **SELLE D'AGNEAU AU THYM, LÉGUMES D'AUTOMNE 22,00 €**  
*(Saddled of lamb in thyme, autumn vegetables)*

## DESSERTS

- **ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX 7,00 €**  
*(Assortment of regional cheeses)*
- **TARTE TATIN REVISITÉE 7,50 €**  
*(Puff pastry, caramelised apples, mascarpone)*
- **POIRE POCHÉE À LA BOURGUIGNONNE 7,50 €**  
*(Pear poched in Burgundy-style, red wine, cinnamon ice-cream)*
- **DACQUOISE CHOCOLAT, GELÉE D'ORANGE AMÈRE 7,50 €**  
*(Dacquoise with chocolate, bitter orange jelly)*
- **CROUSTILLANT DE FIGUES RÔTIES AU MIEL DE ROMARIN 7,50 €**  
*(Chocolate shortbreads, apricots in crisp dessert with roasted figs, rosemary honey)*



# CARTE DES VINS

## WINES



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.  
Excessive drinking is dangerous for the health. Consume in moderation.*

## APÉRITIFS REGIONAUX – REGIONAL APERITIFS



Kir (Crème de cassis et Bourgogne Aligoté) <i>White Burgundy wine kir</i>	4.50 €
Kir Crémant (Crème de cassis et Crémant de Bourgogne) <i>White lightly sparkling Burgundy wine kir</i>	7.00 €
Kir Royal (Crème de cassis et Champagne) <i>Champagne kir</i>	10.00 €

## VERRES DE VIN 14.50 CL – GLASS OF WINE 4.8 fl oz

### VIN BLANC – WHITE WINE

Bourgogne Aligoté Cave de Bissey 2015	4.50 €
Saint Véran Pascal Grappin 2017	5.50 €
Pouilly Fuissé Gisèle et Yves Doucet 2016	7,00 €

### VIN ROUGE – RED WINE

Passe Tout Grain Cave de Bissey 2016	4.50 €
Bourgogne Pinot Noir Flavigny-Alesia 2016	5.00 €
Hautes Côtes de Nuits Nuiton Beaunoy 2015/2016	5.00 €
Givry Lumpp Propriétaire 2015	5.50 €



## VINS EN CARAFE – CARAFE OF WINE

	1/4 L 8.3 fl oz	1/2 L 16.7 fl oz	3/4 L 25 fl oz
<b>BOURGOGNE ALIGOTÉ</b> <i>Burgundy white wine</i>			
Cave de Bissey 2015	6.00 €	10.00 €	14.00 €
<b>PASSE TOUT GRAIN</b>			
Cave de Bissey 2017	6.00 €	10.00 €	14.00 €
<b>VIN ROSÉ</b>			
Vin de France	6.00 €	10.00 €	14.00 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

*Excessive drinking is dangerous for the health. Consume in moderation.*

	ANNÉE YEAR	BOUTEILLE 75CL BOTTLE 25FL OZ	ANNEE YEAR	½ BOUTEILLE 37.5 CL BOTTLE 12.5FL OZ
<b>VIN DE SANCERRE</b> (wine from the vineyard s of Sancerre, in the Loire Valley)				
<b>SANCERRE BLANC (WHITE WINE)</b>				
Joseph Mellot	2015	35.00 €	2013	23.50 €
<b>SANCERRE ROUGE (RED WINE)</b>				
Joseph Mellot	2014	35.00 €		
<b>VIN DE BOURGOGNE BLANC</b> (Burgundy white wine)				
<b>MACON VILLAGES</b>				
Cave de Prissé	2015	18.50 €	2012	11.00 €
<b>BOURGOGNE ALIGOTE</b>				
Cave de Bissey	2015	19.00 €		
<b>VIRÉ CLESSÉ</b>				
La Cave de la Vigne Blanche	2014	29.00 €		
<b>HAUTE CÔTE DE NUITS</b>				
Nuiton Beaunoy	2014/2016	26.00 €		
<b>SAINT VERAN</b>				
Pascal Grappin	2016	27.50 €		
<b>RULLY</b>				
Domaine Maurice Protheau	2014	31.00€		
<b>POUILLY FUISSE</b>				
Gisèle et Yves Doucet	2016	48.00 €	2015/2016	26,00 €
<b>GIVRY 1<sup>ER</sup> CRU</b>				
Lumpp Propriétaire	2016	35.00 €		
<b>MONTAGNY 1ER CRU</b>				
Cave des vigneron de Buxy	2015	35.00 €	2014	20.50€
<b>MEURSAULT</b>				
Domaine Bitouzet	2014	71.00€		
<b>CHASSAGNE MONTRACHET</b>				
Olivier Leflaive – Puligny Montrachet	2013	57.00 €		

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
Excessive drinking is dangerous for the health. Consume in moderation.*



ANNÉE YEAR	BOUTEILLE 75CL BOTTLE 25FL OZ	ANNEE YEAR	½ BOUTEILLE 37.5 CL BOTTLE 12.5FL OZ
---------------	----------------------------------	---------------	-----------------------------------------

**VIN DE BOURGOGNE ROUGE ET ROSÉ** (Red and rosé Burgundy wine)

**CÔTES CHALONNAISES**

**RULLY ROUGE**

<i>Domaine Maurice Protheau</i>	2016	32.00 €	2015	20.00 €
---------------------------------	------	---------	------	---------

**GIVRY ROUGE 1<sup>ER</sup> CRU**

<i>Lumpp Propriétaire</i>	2015	36.50 €	2016	21.50 €
---------------------------	------	---------	------	---------

**BOURGOGNE PINOT NOIR**

<i>Flavigny-Alésia</i>	2014	21.00€		
------------------------	------	--------	--	--

**CÔTES DE BEAUNE**

**HAUTES COTES DE BEAUNE**

<i>Domaine Demangeot</i>	2014	29.00 €		
--------------------------	------	---------	--	--

**VOLNAY**

<i>Domaine Bitouzet</i>	2015	64.50 €		
-------------------------	------	---------	--	--

**SANTENAY**

<i>Domaine Brzenzinski</i>	2015	42.00 €		
----------------------------	------	---------	--	--

**PERNAND VERGELESSES**

<i>Domaine Belin</i>	2013	48.00 €		
----------------------	------	---------	--	--

**CÔTES DE NUITS**

**HAUTES COTES DE NUITS**

<i>Nuiton-Beaunoy</i>	2015/2016	29.00 €		
-----------------------	-----------	---------	--	--

**MOREY SAINT-DENIS**

<i>Domaine Jeanniard</i>	2014	56.00 €		
--------------------------	------	---------	--	--

**NUITS SAINT GEORGES**

<i>Domaine Remoriquet</i>	2014	70.00 €		
---------------------------	------	---------	--	--

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

*Excessive drinking is dangerous for the health. Consume in moderation.*

ANNÉE	BOUTEILLE 75CL	ANNEE	½ BOUTEILLE 37.5 CL
YEAR	BOTTLE 25FL OZ	YEAR	BOTTLE 12.5FL OZ

**VIN DE BORDEAUX** (Wine from the vineyards of Bordeaux)

<b>BORDEAUX SAINT EMILION</b>	2013	28.50 €		
-------------------------------	------	---------	--	--

**VIN DE PROVENCE** (Wine from the vineyard of Provence)

<b>COTE DE PROVENCE ROSÉ</b>	2016	17.50 €		
------------------------------	------	---------	--	--

**VIN DE LOIRE BLANC** (Wine from the vineyard of the Loire Valley)

<b>COTEAU DU LAYON</b> <i>Domaine Girardeau</i>	2005	25.50 €		
----------------------------------------------------	------	---------	--	--

<b>SAUMUR</b>	2006	22.00 €	2005	12.00 €
---------------	------	---------	------	---------

**CRÉMANT DE BOURGOGNE** (Burgundy white wine)

<b>BLANC DE BLANC</b> <i>Cave de Bissey</i>		26.00 €		
------------------------------------------------	--	---------	--	--

**VIN DE CHAMPAGNE** (Champagne)

<b>CHAMPAGNE LOUIS CONSTANT</b> <i>Cuvée Tradition</i>		48.00 €		
-----------------------------------------------------------	--	---------	--	--

<b>CHAMPAGNE JACQUART ROSÉ</b>		65.00 €		
--------------------------------	--	---------	--	--

**APÉRITIFS**

Ricard, Pastis 51	4.50 €
Suze, Martini Blanco/Dry/Rosso	4.00 €
Porto Rouge/Blanc/Kopke	4.00 €
Muscat de Mireval 2011	4.50 €
Picon bière	6,00 €

**WHISKIES**

Whisky Glelivett Single Malt (12 ans d'âge)	9.50 €
Chivas Régal (12 ans d'âge)	8.00 €
Jack Daniels (Old n°7)	9.00 €
Anderson's (3 ans d'âge)	8.00 €

**COCKTAILS**

Américano	10.00 €
Campari orange	10.00 €
Gin Tonic	10.00 €

**ALCOOLS**

Vodka Zamenoff	5,00 €
Gin Seagram's	5,50 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
Excessive drinking is dangerous for the health. Consume in moderation.*

## **DIGESTIFS – AFTER DINNER DRINKS**

### **Verre Dégustation 4 cl – Tasting glass of 1.3 fl oz :**

GRAND MARNIER (limited edition)	7.00 €
MARIE BRIZARD	5.50 €
COINTREAU (Beaujour)	6.50 €
VERVEINE VELAY VERTE	5.00 €
ARMAGNAC (Marquis de Montesquiou)	8.00 €
CALVADOS (Beaujour)	7.00 €
CHARTREUSE VERTE	8.00 €
COGNAC (Maxime Trijol)	7.00 €
CURACAO BLEI (liqueur de Vedrenne)	5,00 €
GET 27	5,00 €
GET 31	6,50 €
MARC DE BOURGOGNE EGRAPPE (Jacoulot)	8.50 €
POIRE (Cherry Rocher)	8.00 €
MIRABELLE (Cherry Rocher)	8.00 €
FRAMBOISE (Cherry Rocher)	8.00 €

## **CAFÉS – RAFRAICHISSEMENTS – BIÈRES – COFFEE – REFRESHMENTS – BEERS**

CAFÉ (COFFEE)		2.00 €
DECAFÉINÉ (DECAFEINATED COFFEE)		2.30 €
THÉ / INFUSION (TEA / INFUSION)		2.70 €
CHOCOLAT (HOT CHOCOLATE)		3.00 €
JUS DE FRUIT (FRUIT JUICE)	(20cl – 6.7fl oz)	4.00 €
EAU MINÉRALE (MINERAL WATER)	(½ L – 16.7 fl oz)	3.50 €
EAU MINÉRALE (MINERAL WATER)	(1 L – 33.3 fl oz)	5.00 €
KRONENBOURG 1664	(25cl – 8.3 fl oz)	5.00 €
HEINEKEN	(25cl – 8.3 fl oz)	4.00 €
AFFLIGEN / PELFORTH	(33cl – 11 fl oz)	6.00 €
GRIMBERGEN	(33cl – 11 fl oz)	6.50 €
WARSTEINER (Pression) DRAUGHT BEER	(25cl – 8.3 fl oz)	4.00 €
WARSTEINER (Bock)	(50cl– 16.7 fl oz)	8.00 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
Excessive drinking is dangerous for the health. Consume in moderation.*



LA PETITE VERRERIE

BOURGOGNE HÔTEL ★★★

**LA PETITE VERRERIE**

**4 RUE JULES GUESDE**

**71200 LE CREUSOT**

**TEL : +33 (0)3.85.73.97.97**

**FAX : +33 (0)3.85.73.97.90**

**MAIL : [restauration@hotelpetiteverrerie.com](mailto:restauration@hotelpetiteverrerie.com)**

**SITE INTERNET : <http://www.hotelpetiteverrerie.com/fr/>**