



*J. M. Boillot*

## **Les boissons sans alcool**

### ***Soft drinks***

Nectars de Bourgogne d'Emmanuelle Baillard 25cl ( <i>fruit juice</i> )	4 €
<i>(Pomme, Raisin, Fraise, Pêche de vigne, Abricots) – (Apple, Grape, Strawberry, Peach, Apricot)</i>	
Limonade artisanale La Mortuacienne (33 cl)	3 €
Coca-cola (33 cl)	3 €
Perrier 33cl	( <i>Sparkling water</i> ) 3 €
Badoit 50cl / 1L	( <i>Sparkling water</i> ) 4 € / 6€
Evian 50 cl / 1L	( <i>Mineral still water</i> ) 4 € / 6€

## **Nos en-cas**

### ***Our snacks***

Assiette de charcuteries	( <i>cold cuts</i> )	16 €
Assiette fromages locaux <i>Alain Hess</i>	( <i>local cheeses</i> )	14 €
Assiette de charcuteries et fromages	( <i>cold cuts &amp; cheeses</i> )	18 €
Croquilles d'escargots – 6 ou 12	( <i>snails</i> )	6 € les 6 / 10 € les 12
Moules farcies à la persillade - 12	( <i>mussels</i> )	10 € les 12
Terrines à partager - <i>selon arrivages</i>	( <i>pâté</i> )	10 €
Petites sardines millésimées	( <i>sardines</i> )	7 €
Biscuits apéritifs salés (110g)	( <i>Salty biscuits</i> )	4€
Cookies aux éclats de caramel (2)	( <i>Caramel cookies</i> )	2,5 €

## **Nos plats chauds traiteur en bocal \***

### ***Our hot main dishes in jar from a caterer***

• Chili végétarien	( <i>Vegetarian chili</i> )	16 €
• Demi-lune (ravioles) de saumon	( <i>Raviolis stuffed with salmon</i> )	16 €
• Poulet fermier à la basquaise	( <i>chicken, pepper and tomato</i> )	16 €
• Cappelletti à la viande et aux légumes méditerranéens	( <i>Cappelletti stuffed with pork and vegetables</i> )	16 €
• Cassoulet gastronomique au canard et haricots tarbais	( <i>Duck stew with white french beans</i> )	16 €

*\* Servis en verrines - Cuisinés en France avec viandes 100% origine française*

*\* Served in verrine - Cooked in France with 100% french meat*

***Nos fournisseurs :*** Fromagerie Alain Hess, Boucherie-Charcuterie Moron (Pommard), La Guildive, Hélice l'Escargotier beaunois, Biscuiterie Marguerite en Bourgogne, Traiteur Meunier

