

# LA BRASSERIE DES LOGES

## CÔTÉ HORS-D'ŒUVRE

Les œufs mayonnaise		4,90 €
Le Jambon Persillé de la Côte de Nuits		9,90 €
Les Escargots à la Bourguignonne	par 6	9,20 €
	par 12	16,90 €
Les traditionnels Œufs en Meurette	par 2	8,30 €
	par 3	11,50 €
Les Œufs Pochés à la crème d'Époisses	par 2	9,60 €
	par 3	14,40 €
Le Yin Yang d'Œufs Pochés (meurette/époisses)		9,20 €
Supplément frites "twister"		3,00 €

## CÔTÉ JARDIN

	ENTRÉE	PLAT
Saumon Gravlax mariné		16,90 €
à la Vodka et à l'Aneth, salade mixte		
Le Croustillant de Chèvre Chaud		16,90 €
Mixte de salade, tomates confites, crottin de chèvre en chausson, pommes, noix et miel, pignons de pin		
La César	12,90 €	16,90 €
Mixte de salade, aiguillettes de poulet croustillantes, croûtons, oeuf poché, tomates, copeaux de parmesan, sauce César "anchois"		
La Franc-Comtoise	12,90 €	16,90 €
Mixte de salade, saucisse de Morteau, pommes de terre grenailles, croûtons, dés de comté, oeuf poché		
L'Italienne	12,90 €	16,90 €
Mixte de salade, tomates, burrata, melon, jambon cru, pesto de basilic, vinaigre balsamique		
L'Océane	12,90 €	16,90 €
Mixte de salade, saumon gravlax, crevettes marinées curry coco, tomates, mangue, sauce yaourt à la menthe		

## CÔTÉ BOWL

Bowl Végan	12,90 €
Riz noir vinaigré, chou rouge mariné, avocat, fèves, pickles de carottes, tomates, concombre, poivrons, mangue, sauce vinaigrette aux saveurs d'Asie	
+ au Poulet (mariné thai cacahuètes)	16,90 €
+ au Thon (mi-cuit, mariné gomasio marin)	17,90 €
+ aux Crevettes (marinées curry coco)	17,90 €

## CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Wok de linguines aux légumes façon thai	11,90 €
Burger Végétarien	17,90 €
Pain boulanger, galette de légumes, oignons frits, tomates, salade, pickles de concombre, sauce yaourt à la menthe	

## CÔTÉ GOUGÈRE

Gougère farcie façon Pôchouse	17,90 €
Poisson d'eau douce selon arrivage et petits légumes de saison	
Gougère à l'Époisses	18,90 €
Gougère géante, steak haché 150 gr VBF, époisses fondant, salade, tomates, oignons frits, jambon cru	
Gougère à la Dijonnaise	18,90 €
Gougère géante, steak haché 150 gr VBF, fromage frais à la moutarde à l'ancienne, salade, tomates, pickles de concombre, oignons frits, sauce Madame Gaston Gérard	

## CÔTÉ MER

Quiche de Saumon, salade et frites "twister"	13,90 €
Noix de St Jacques by Les Loges	19,90 €
Wok de linguines, Gambas et St Jacques à la persillade	19,90 €

## CÔTÉ TARTARE

Tartare des Loges	17,90 €
Boeuf 180gr VBF coupé au couteau, persil, cornichons, oignons, jaune d'œuf, sauce "maison"	
Tartare Italien	18,40 €
Boeuf 180gr VBF coupé au couteau, tomates séchées, pesto de basilic, parmesan, jaune d'œuf, pignons de pin	
Tartare de Thon façon Thai	19,90 €
Thon 150gr, mangue, avocat, échalotes, cacahuètes, sauce thai	

## CÔTÉ TERRE

Quiche Lorraine, salade et frites "twister"	12,90 €
L'authentique suprême de Poulet Fermier	17,90 €
Mme Gaston Gérard	
Noix de joue de boeuf à la Bourguignonne	17,90 €
Andouillette de Troyes AAAAA	17,90 €
Sauce à l'Époisse ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard	
Faux-filet charolais	250 gr 19,90 €
	500 gr 34,90 €
Sauce à l'Époisses ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard	

## CÔTÉ BURGER

	SIMPLE	DOUBLE
Burger Classique	15,90 €	20,90 €
Pain boulanger, steak haché 150gr VBF, tomates, salades, oignons, pickles de concombre, sauce cocktail		
Burger Époisses	17,90 €	22,90 €
Pain boulanger, steak haché 150gr VBF, époisses fondant, tomates, salade, oignons, sauce barbecue au cassis		
Burger Chicken	17,90 €	
Pain boulanger, aiguillettes de poulet pané, cheddar fumé, tomates, salade, pickles de concombre, sauce creamy bbq		

Origine des viandes :

France (poulet, porc et bœuf)

Irlande (joue de bœuf)

L'établissement n'autorise pas la consommation de nourriture ou boisson, autre que celle achetée sur place. Merci de votre compréhension

## NOS DESSERTS

Les Pâtisseries d'Antho au choix 6,90 €

*Figue traditionnelle, Paris-Brest, Aumônière aux pommes, Tartelette framboise ou citron meringuée*

☰ Nos Desserts "maison" au choix : 6,90 €

Mousse au chocolat, Crème brûlée, Tiramisu

Crumble pommes cassis au pain d'épices

Mi-cuit chocolat et sa boule vanille

Yaourt brassé et ses fruits de saison

Nos gourmands :

Café ou Thé Gourmand 9,90 €

*Café ou thé, mini mousse au chocolat, mini tiramisu, mini crème brûlée, pastéis de nata, boule de glace*

Digestif Gourmand 11,90 €

*Café ou thé, digestif 2cl, mini mousse au chocolat, mini tiramisu, mini crème brûlée, pastéis de nata, boule de glace*

Coupes glacées 7,50 €

La Coupe des Loges

*1 b caramel beurre salé, 1 b pistache, 1 b pain d'épices, coulis de caramel, crème fouettée*

Les Liégeois

*3 b café, coulis de café, crème fouettée ou 3 b chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée*

L'Amarena

*2 b amarena, 1 b vanille, cerises Amarena, crème fouettée*

La fruit rouge

*1 b framboise, 1 b fraise, 1 b cassis, coulis de fruits rouge, crème fouettée*

Le Liégeois Alsacien

*2 b vanille, 1 b chocolat, expresso chaud, crème fouettée*

La Dame Blanche

*3 b vanille, coulis de chocolat, crème fouettée*

La Gourmande

*1 b marron, 1 b menthe chocolat, 1 b caramel beurre salé, coulis de caramel, crème fouettée*

L'Exotisme

*1 b yuzu citron vert, 1 b kalamansi, 1 b mangue, crème fouettée*

Coupes alcoolisées 8,50 €

La Dijonnaise

*2 b cassis, 1 b pain d'épices, crème de cassis, crème fouettée*

Le Colonel Tibétain

*3 b yuzu citron vert, Vodka*

L'Iceberg

*3 b menthe chocolat, Get 27, crème fouettée*

La Venue d'Ailleurs

*1 b yuzu citron vert, 1 b kalamansi, 1 b mangue, Limoncello*

### SORBETS PLEIN FRUIT

Cassis - Framboise

Yuzu et Citron vert - Fraise

Kalamansi - Mangue

Noix de coco

### GLACES & CRÈMES GLACÉES

Café - Chocolat

Caramel beurre salé - Amarena

Menthe chocolat - Pain d'épices - Pistache

Vanille - Marron

1 boule : 2,50 € - 2 boules : 4,50 € - 3 boules : 6,50 €

Suppléments : Coulis : 1 € - Crème fouettée : 1 €

## LES PTITS BRASSEURS (- 10 ANS)

9,90 €

Aiguillettes de Poulet Panées ou Petit burger

ou Fish & Chips

(accompagné de frites "Twister")

◇◇◇◇◇

Boule de Glace ou Mousse au Chocolat

◇◇◇◇◇

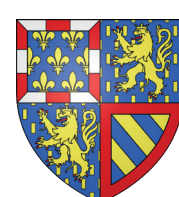
Verre de Coca Cola ou Verre de Jus de Pomme local ou Sirop à l'eau

## YAOURT ET FROMAGES

Yaourt brassé 100 % Côte d'Or 4,00 €

Assiette 100 % Côte d'Or 6,90 €

(Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne)



## LE MENU BOURGUIGNON



NUITS-SAINT-GEORGES

27,90 €

Jambon Persillé de la Côte de Nuits

ou

Six Escargots à la Bourguignonne

ou

GEVREY

Yin Yang d'Œufs Pochés (plein air)

Sauces Meurette et Époisses

◇◇◇◇◇

VAROIS-ET-CHAIGNOT

Noix de joue de Bœuf à la Bourguignonne

ou

L'Authentique Suprême  
de Poulet Fermier

"Madame Gaston Gérard"

ou

Gougère farcie façon Pôchouse à la crème de St Jacques

Poisson d'eau douce selon arrivage



◇◇◇◇◇



Assiette 100 % Côte d'Or

Époisses, Cîteaux,  
Délice de Bourgogne

GILLY-LÈS-CITEAUX

ÉPOISSES

CITEAUX

ou

Crumble Pommes Cassis au Pain d'Épices

ou

Coupe Glacée aux saveurs Bourguignonnes

1 boule de sorbet cassis

1 boule de glace pain d'épices

crème de cassis - crème fouettée



ICI,

ON CUISINE MAISON AVEC DES PRODUITS  
DE NOS PARTENAIRES LOCAUX !

À LA FERME DUBOIS à Varois-et-Chaignot (21490) Pommes de terre, carottes, oignons, échalotes

COM'1 CHOU à Saint-Julien (21490) Pains, pâtisseries, viennoiseries

DOMAINE DU FOUR BASSOT à Saint-Mard-de-Vaux (71640) Vins de Bourgogne

EDMOND FALLOT à Dijon (21000) Moutarde

LA FERME FRUITIÈRE à Broin (21250) Jus de pomme, jus de cassis

LA FERME DU PONTOT à Gevrey-Chambertin (21220) Œufs

MULOT & PETITJEAN à Dijon (21000) Pains d'épices

FROMAGERIE BERTHAUT à Époisses (21460) Époisses

L'établissement n'autorise pas la consommation de nourriture ou boisson, autre que celle achetée sur place. Merci de votre compréhension