

# 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	9,20 €
par 6	9,20 €
par 12	16,90 €
» Les traditionnels Œufs en Meurette	8,30 €
par 2	8,30 €
par 3	11,50 €
» Les Œufs Pochés à la crème d'Époisses	9,60 €
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 thaï 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 thaï	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 Thaï	19,90 €
Thon 150gr, mangue, avocat, échalotes, cacahuètes, sauce thaï	

## CÔTÉ TERRE

Quiche Lorraine, salade et frites "twister"	12,90 €
» L'authentique suprême de Poulet Fermier Mme Gaston Gérard	17,90 €
» 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 €
Sauce à l'Époisse ou bourguignonne ou Mme Gaston Gérard	
500 gr 34,90 €	

## 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	
1b caramel beurre salé, 1b pistache, 1b pain d'épices, coulis de caramel, crème fouettée	
Les Liégeois	
3b café, coulis de café, crème fouettée ou 3b chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée	
L'Amarena	
2b amarena, 1b vanille, cerises Amarena, crème fouettée	
La fruit rouge	
1b framboise, 1b fraise, 1b cassis, coulis de fruits rouge, crème fouettée	
Le Liégeois Alsacien	
2b vanille, 1b chocolat, expresso chaud, crème fouettée	
La Dame Blanche	
3b vanille, coulis de chocolat, crème fouettée	
La Gourmande	
1b marron, 1b menthe chocolat, 1b caramel beurre salé, coulis de caramel, crème fouettée	
L'Exotisme	
1b yuzu citron vert, 1b kalamansi, 1b mangue, crème fouettée	
Coupes alcoolisées	8,50 €
La Dijonnaise	
2b cassis, 1b pain d'épices, crème de cassis, crème fouettée	
Le Colonel Tibétain	
3b yuzu citron vert, Vodka	
L'Iceberg	
3b menthe chocolat, Get 27, crème fouettée	
La Venue d'Ailleurs	
1b yuzu citron vert, 1b kalamansi, 1b mangue, Limoncello	
SORBETS PLEIN FRUIT	
Cassis - Framboise	
Yuzu et Citron vert - Fraise	
Kalamansi - Mangue	
Noix de coco	
1 boule : 2,50 € - 2 boules : 4,50 € - 3 boules : 6,50 €	
Suppléments : Coulis : 1 € - Crème fouettée : 1 €	
GLACES & CRÈMES GLACÉES	
Café - Chocolat	
Caramel beurre salé - Amarena	
Menthe chocolat - Pain d'épices - Pistache	
Vanille - Marron	

## LES P'TITS BRASSEURS (- 10 ANS)

9,90 €

Aiguillettes de Poulet Panées ou Petit burger  
ou Fish & Chips  
(accompagné de frites "Twister")

◇◇◇◇

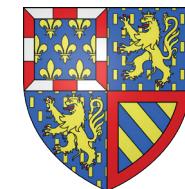
Boule de Glace ou Mousse au Chocolat

◇◇◇◇

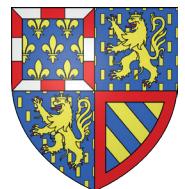
Verre de Coca Cola ou Verre de Jus de Pomme local ou Sirop à l'eau

## YAOURT ET FROMAGES

Yaourt brassé 100 % Côte d'Or	4,00 €
Assiette 100 % Côte d'Or (Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne)	6,90 €



## 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

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

GILLY-LÈS-CÎTEAUX

ÉPOISSES CÎTEAUX



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