



## CARTE RESTAURANT

### *Ouverture restaurant*

- Lundi soir
- Du Mardi au Dimanche le midi et le soir

### *Ouverture brasserie*

- les midis du Mardi au samedi

## Découvrez nos 2 autres établissements



Bar à vin, fingers food  
produits locaux, restaurant



Restauration traditionnelle,  
grillades, salades...



# Nos spécialités



## L'OUYETTE DE LANGRES

Ces petits chaussons de pâte brisée ou feuilletée renferment une délicieuse préparation, tendre, parfumée, fondante et équilibrée de lamelles de pommes fruits revenues dans la graisse et de chair d'oie ou canard confite, aromatisée de vin blanc léger de Bourgogne. Généreux en aromates et condiments, l'assaisonnement exhale les saveurs sucrées salées de ce plat typique du plateau de Langres.



## TAILLIS DE FRUITS SECS

Ce dessert datant du moyen-âge est un gâteau moelleux à base de lait d'amande, de pain de mie, de fruits secs (abricot, raisin, figues) et légèrement aromatisé d'épices subtiles. Servi avec son petit ramequin de fromage de campagne, il vous surprendra par sa douceur et son caractère.

### Notre formule Ouyette 18€

L'ouyette de Langres garnie avec sa salade, le fromage de Langres et ses pommes rôties.

### Notre formule Médiévale 24€

L'ouyette de Langres garnie suivie du Taillis de fruits secs.

### Végétarien, régime, allergie ou intolérance...

Consultez-nous pour établir un menu à votre convenance.  
(salades, crudités, viandes grillées, légumes, poissons...)

## Notre planche

### Comtoise à la cancoillotte

20€

La base est composée de salade mixte, de Cancoillotte fondue et d'une cassolette de pommes de terre rôties.

#### Garniture :

- Saucisse de Morteau
- Viande de Grisons
- Jambon cuit fumé
- Saucisson cuit à l'ail

## Menu Logis

30€

Assiette « tout-Langres »  
(soufflé, quemeu, flammenkuche au Langres)

-----  
Dos de Colin et son beurre rouge au Montsaugeon

ou  
Croustillant de volaille sous-bie au Langres

-----  
Dessert maison au choix

**NOUVEAU**



### DU VENDREDI MIDI AU DIMANCHE MIDI.

Assiette ou plateau de fruits de mer suivant arrivage.  
Renseignez-vous auprès de notre équipe

# Autour des Plats de « Pierrot »

- Terrine maison de volaille **12€**
- Quenelle de Brochet sauce Nantua **15€**
- Magret de canard aux groseilles **24€**

## Nos desserts

- Soufflé Grand-Marnier 10.00€
  - Gratin de framboises 9.00€
- Vacherin Glacé Maison Framboise 10.00€
  - Pavé langrois 8.00€
  - Succulent à la griotine 8€
    - Baiser Lingon 8€

## Nos Glaces

### Coupe de glace

- 1 boule **3.00€**
- 2 boules **6.00€**
- 3 boules **8.00€**
- Dame Blanche **8€**

### Sorbets avec alcool

- Général : Vanille et Whisky **10€**
- Colonel : Citron et Vodka **10€**
- Capitaine : Orange et Grand Marnier **10€**
  - La Haut-Marnaise :

Sorbet mirabelle et alcool de mirabelle de Haute-marne **10€**  
Irish Coffee **9€**

## BAR/BRASSERIE



## Suggestions

Consultez notre tableau ardoise

- Entrée du jour **6€**
- Plat du jour **12€**
- Dessert du moment **6€**

## Apéritifs

- Spritz Apérol (20 cl) **7,80€**  
*(Apérol, Prosecco, Eau pétillante, Glace pilée)*
- Ratafia (Apéritif local 10cl) **7,10€**  
*(boisson alcoolisée douce, composée de Moût de raison, eau de vie et de marc)*
- Kir haut-marnais (15cl) **5,10€**  
*(Vin blanc Montsaugeonnais Chardonnay, crème de cassis)*
- Picon vin blanc (15cl) **4,30€**  
*(Vin blanc et Picon)*
- Picon bière (25cl) **3,70€**
- Kir Royal (14cl) **8,40€**
- Coupe de Champagne (14cl) **8,20€**
- Ricard (4cl) **3,90€**
- Martini (rouge ou blanc 4cl) **3,90€**
- SUZE (4cl) **3,90€**
- Muscat (4cl) **3,90€**
- Porto (rouge ou blanc 4cl) **4,30€**
- Gin Schweppes (5cl) **7,20€**

## Softs

- Cocktail Langrois (25 cl) **4,90€**  
*(Jus d'orange, pomme, ananas, sirop de fraise, coco)*
- Coca / Coca Zéro (33cl) **3,90€**
- Schweppes / Agrum' (25cl) **3,40€**
- Diabolo (25cl) **2,90€**
- Sirop à l'eau (25cl) **1,50€**
- Fuze Tea pêche (25cl) **3,50€**
- Orangina (33cl) **3,90€**
- Jus de Fruits (25cl) **3,40€**
- Perrier (33cl) **3,90€**
- San Pellegrino/Vittel (50cl) **3,80€**
- San Pellegrino/Vittel (1L) **5,40€**

# Carte des Vins

	Bouteilles	Pichets 25cl	Pichets 50cl	Verres 12cl
<b>Rouge</b>				
<b><u>Alsace</u></b>				
Pinot Noir	24€	7€	14€	5€
<b><u>Bourgogne</u></b>				
Volnay 1er cru	69€			
Pommard en Bœuf	70€			
Pernand Vergeless 1er cru	39€			
Chorey Les Beaunes «Clos Margot»	29€			
<b><u>Bordeaux</u></b>				
Pessac Léognan»Château Haut-Lagrange»	39€			
Montagne Saint -Emilion	25€			
<b><u>Côtes du Rhône</u></b>				
Syrah	25€			
<b>Blanc</b>				
<b><u>Alsace</u></b>				
Riesling	22€			
Muscat	24€			
<b><u>Bourgogne</u></b>				
Chablis	35€	9€	18€	7€
Pernand Vergelesses «Les vignes blanches»	39€			
Saint Véran	29€			
Meursault	69€			
Bourgogne Aligoté «Les Belles Côtés»	29€			
Savigny-les-Beaumes 1er Cru	36€			
<b><u>Loire</u></b>				
Pouilly Fumé	29€	8€	16€	6€
Gascogne				
Côte de Gascogne UBY N°3	20€	6€	12€	4 €
<b>Rosé</b>				
Montsaugeon Rosé	23€	7€	14€	5€
Côte de Provence	29€			
<b>... de la Région</b>				
Chardonnay «Blanc»	23€	7€	14€	5€
Pinot Noir «rouge» Montsaugeon	23€	7€	14€	5 €