

LES ENTRÉES / STARTERS

Les œufs en meurette cuits à 62°C	12€
Poached eggs in a red wine sauce, mushrooms and bacon	
Notre jambon persillé, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne	12€
Our parsley and ham terrine with mustard cream	
La douzaine d'escargots de Bourgogne en persillade	14€
A dozen Burgundy snails in a butter and parsley sauce	
La salade César de «La Closerie»	S : 11€ ; XL : 16€
Cæsar salad from «La Closerie»	
Foie gras de canard au naturel, chapelure de pain d'épices, brioche toastée	19€
Duck foie gras, gingerbread breadcrumbs and toasted brioche	
Crème de carottes-gingembre servie froide, toast tomate-Serrano	16€
Carott-ginger velouté served cold, tomato-raw ham toast	
La salade Périgourdine (foie gras, magret fumé, noix, tomates et croûtons) de «La Closerie»	S : 14€ ; XL : 21€
Périgourdine salad (foie gras, smoked duck breast fillet, nuts, tomatoes and croutons)	
Asperges vertes rôties au parmesan, pétales de Serrano, vinaigrette au Xérès	18€
Roasted green asparagus with parmesan, raw ham chips, Xérès vinaigrette	

NOS VIANDES / MEAT

Œufs parfaits et légumes de saison	14€
Poached eggs and seasonal vegetables	
La noix d'entrecôte «Black Angus» 300g sauce au vin rouge, pommes frites	29€
Pan-fried rib steak «Black Angus» 300g with a red wine sauce, French fries	
Le tartare de cœur de rumsteck 180g préparé à votre table, servi avec salade verte et frites	21€
Beef tartare 180g prepared at your table, served with salad and French fries	
Joue de bœuf confite au vin rouge, onctueuse purée de pommes de terre	20€
Beef cheek confit in a red wine sauce and mashed potatoes with whipped cream	
Ris de veau doré au sautoir, pommes de terre rattes et sauce à l'Epoisses	38€
Roasted sweet bread, fingerling potatoes and Epoisses cheese sauce	
Le burger XL de La Closerie au Comté AOP et bacon	20€
Pain maison aux graines de sésame, Comté AOP, steak haché pur bœuf, bacon et frites La Closerie's burger : minced beef, home made bread with sesame seeds, Comté cheese, bacon, served with French fries	
Suprême de volaille «Label Rouge» sauce foie gras, légumes de saison, mousseline de chou-fleur	26€
«Label Rouge» chicken supreme with a foie gras sauce, seasonal vegetables and cauliflower mousseline	
Demi-magret de canard français rôti, légumes de saison et sauce cassis	26€
Roasted half duck breast fillet, seasonal vegetables and blackcurrant sauce	

LES POISSONS / FISH

Filet de dorade grillé, écrasé de pommes de terre olive-ciboulette, huile de tapenade	26€
Grilled sea bream fillet, mashed potatoes with olive-chive, tapenade oil	
Pavé de lieu jaune rôti, caviar d'aubergines aux oranges confites	24€
Roasted slice of pollock, aubergine caviar with confit orange	
Dos de cabillaud en croûte de citron, mousseline de chou-fleur à l'amande	24€
Cod loin with a lemon crust, cauliflower mousseline flavoured with almond	

LES FROMAGES / CHEESES

- L'assiette de fromages affinés par un maître fromager** 10€
A selection of fine cheeses from cheese-maker of the year
- L'Epoisses, chutney de cassis au Marc de Bourgogne** 6€
Epoisses, Burgundy Marc flavoured blackcurrant chutney

LES DESSERTS

(à commander en début de repas) / (order before your meal)

- La religieuse de «La Closerie» au caramel**..... 10€
«La Closerie» chou pastry stuffed with caramel
- Café gourmand**..... 10€
Café gourmand
- Nage de fruits exotiques aux épices douces et sorbet passion** 9€
Exotic fruits in a soft-spiced water and passion fruit sorbet
- Tarte au citron revisitée** 9€
Restyled lemon pie
- Le vacherin au cassis noir de Bourgogne et meringue au pain d'épices Mulot & Petitjean** 9€
«Mulot & Petitjean» gingerbread meringue and Burgundy blackcurrant sorbet
- Brioche façon pain perdu, ananas rôti caramélisé, glace vanille** 9€
French toast with brioche, caramelised roasted pineapple and vanilla ice cream
- Crème brûlée vanille, sauce chocolat et glace confiture de lait** 10€
Vanilla crème brûlée, chocolate sauce and dulce de leche ice cream
- L'éclair de «La Closerie» au chocolat et cœur croustillant praliné (20 cm/pers)** 34€ le mètre
20cm : 9€ / 40 cm : 18€ / 60cm : 26€ / 80cm : 31€
«La Closerie» chocolate éclair with a crunchy chocolate praline



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Affilié aux Maîtres Restaurateurs, tous nos produits sont majoritairement frais, de saison et préparés dans nos cuisines.

Member of the Maîtres Restaurateurs, all our products are mostly fresh and prepared in our kitchen.

Toutes nos glaces sont préparées par un artisan glacier.

Our ice creams are made by an ice cream-maker.

L'entrecôte «Black Angus» en provenance d'Uruguay est réputée comme étant une viande parmi les plus goûteuses et tendres. Les autres viandes sont d'origines française et d'UE. Notre volaille «Label Rouge» est d'origine France.

Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle la traçabilité de toutes nos viandes.

The pan-fried rib-steak «Black Angus» coming from Uruguay is famous for its tenderness and its flavour. The other meats are French or European. Our labeled poultry meat is from France. Feel free to ask the origin of our meat.

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015, nous tenons à vous informer de la présence éventuelle dans nos plats (dans la fabrication ou la préparation ou par contact) des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à base de coque (amandes, noix, etc.), céleri ou produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

Nous vous invitons à nous signaler tout régime alimentaire particulier ou toute allergie, nous apporterons toute notre attention à vous préparer les plats adaptés.

FORMULES DÉJEUNER / LUNCH MENUS

SELON L'ARDOISE DU JOUR

BASED ON THE DAILY MENU

2 PLATS / DISHES **17.00€**

3 PLATS / DISHES **22.00€**

BAR A VIN

OUVERT 7J/7

WINE BAR

OPEN 7/7

VENEZ PRENDRE UN VERRE ACCOMPAGNÉ D'UNE PLANCHE DE FROMAGES/CHARCUTERIE DANS UNE AMBIANCE DÉCONTRACTÉE À PARTIR DE 17H

HAVE A GLASS OF WINE WITH AN SELECTION OF FINE CHEESES/CURED MEATS IN A COSY ATMOSPHERE FROM 5PM

MENU «INCONTOURNABLES DE LA BOURGOGNE» - 29€

Notre jambon persillé, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne
Our parsley and ham terrine with mustard cream



Joue de bœuf confite au vin rouge, onctueuse purée de pommes de terre
Beef cheek confit in a red wine sauce and mashed potatoes with whipped cream



**Le vacherin au cassis noir de Bourgogne
et meringue au pain d'épices Mulot & Petitjean**
«Mulot & Petitjean» gingerbread meringue and Burgundy blackcurrant sorbet

MENU ENFANT (JUSQU'À 10 ANS) - 15€ KIDS MENU (UNTIL 10)

Burger maison avec frites

La Closerie's burger with
French fries

ou / or

La pêche du jour

Fish of the day

Glace deux boules

Two scoops of ice cream

ou / or

Moelleux chocolat

Soft and warm
chocolate cake

Boisson au choix : Coca-Cola, Orangina, limonade ou sirop à l'eau
Served with one drink of your choice: Coke, Orangina, lemonade or fruit squash

MENU LA CLOSERIE - 39€

Crème de carottes-gingembre servie froide, toast tomate-Serrano

Carrot-ginger velouté served cold, tomato-raw ham toast

ou / or

La douzaine d'escargots de Bourgogne en persillade

A dozen Burgundy snails in a butter and parsley sauce

ou / or

Les œufs en meurette cuits à 62°C

Poached eggs in a red wine sauce, mushrooms and bacon



Joue de bœuf confite au vin rouge, onctueuse purée de pommes de terre

Beef cheek confit in a red wine sauce and mashed potatoes with whipped cream

ou / or

Suprême de volaille «Label Rouge» sauce foie gras, légumes de saison

«Label Rouge» chicken supreme with a foie gras sauce and seasonal vegetables

ou / or

Pavé de lieu jaune rôti, caviar d'aubergines aux oranges confites

Roasted slice of pollock, aubergine caviar with orange



L'Epoisses, chutney de cassis au Marc de Bourgogne

Epoisses, Burgundy Marc flavoured blackcurrant chutney



Nage de fruits exotiques aux épices douces et sorbet passion

Exotic fruits in a soft-spiced water and passion fruit sorbet

ou / or

Tarte au citron revisitée

Restyled lemon pie

ou / or

Crème brûlée vanille, sauce chocolat et glace confiture de lait

Vanilla crème brûlée, chocolate sauce and dulce de leche ice cream

MENU DES CLIMATS - 78€

Une sélection de 5 verres de vin (8cL) accompagne ce menu. Peut également être servi hors boissons au tarif de 48€

A selection of 5 glasses of wine (8cL) is served with this menu. Can also be served without wines at 48€

Foie gras de canard au naturel, chapelure au pain d'épices, brioche toastée

Duck foie gras, gingerbread breadcrumbs and toasted brioche



Dos de cabillaud en croûte de citron, mousseline de chou-fleur à l'amande

Cod loin with a lemon crust, cauliflower mousseline flavoured with almond



Magret de canard français rôti, pommes de terre rattes et sauce cassis

Roasted duck breast fillet, seasonal vegetables and blackcurrant sauce



L'assiette de fromages affinés par un maître fromager

A selection of fine cheeses from cheese-maker of the year



Le vacherin au cassis noir de Bourgogne

et meringue au pain d'épices Mulot & Petitjean

«Mulot & Petitjean» gingerbread meringue and Burgundy blackcurrant sorbet