

LES ENTRÉES / STARTERS

Le carpaccio de bœuf au pesto, pignons de pin, câpres.....	14€
Beef carpaccio with pesto, pine nuts and capers	
Les œufs fermiers cuits à 62° en meurette.....	12€
Poached eggs in a red wine sauce, mushrooms and bacon	
Notre jambon persillé, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne.....	11€
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	
Gaspacho andalou, gambas «Black tiger» rôties	16€
Andalusian gazpacho, roasted «Black Tiger» king prawns	
Asperges vertes, jambon cru Serrano, vinaigrette au Banyuls	12€
Green asparagus, Serrano raw ham, Banyuls vinaigrette	
La salade César au poulet fermier	S : 10€ ; XL : 15€
César salad with free range chicken	
Salade Périgourdine (foie gras, magret, noix, salade, tomates, pommes).....	S : 14€ ; XL : 18€
Périgord style salad (Salad, foie gras, duck file, walnuts, tomatoes, apples)	

NOS VIANDES / MEAT

Le filet de bœuf Charolais 250g, poêlée de girolles, parfait de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne	34€
Charolais beef fillet 250g, pan-fried girolle mushrooms, potato cake and creamy mustard sauce	
La noix d'entrecôte «Black Angus» 300g sauce au vin rouge, pommes frites.....	28€
Pan-fried rib steak «Black Angus» 300g	
Le tartare de cœur de rumsteck Charolais 180g préparé à votre table, servi avec salade verte et frites	19€
Charolais beef tartare 180g prepared at your table, served with salad and French fries	
Joue de bœuf mijotée au vin rouge, petits oignons et lardons, écrasé de vitelottes	18€
Beef cheek confit in a red wine sauce with onion, bacon, and mashed purple potatoes	
Ris de veau doré au sautoir, poêlée de girolles et jus corsé.....	34€
Roasted sweet bread, pan-fried girolle mushrooms and gravy	
Le burger de La Closerie	17€
Pain maison aux graines de sésame, emmental, lard grillé, steak haché pur bœuf Charolais et frites La Closerie's burger : Charolais minced beef, home made bread with sesame seeds, emmental, grilled bacon, served with French fries	
Ballotine de pintade farcie aux girolles, asperges vertes.....	22€
Breast of guinea fowl stuffed with girolle mushrooms, green asparagus	

LES POISSONS / FISH

Filets de rouget, écrasé de vitelottes à l'huile d'olive et billes de légumes.....	22€
Red mullet fillets, mashed purple potatoes with olive oil and vegetables balls	
Dos de cabillaud cuit à basse température en croûte d'herbes, mariage de légumes du soleil	20€
Steamed cod with a herb crust, summer vegetables confit with olive oil	
Gambas rôties et linguine au pesto.....	24€
Roasted king prawns, linguini with pesto	
Filets de daurade grise rôtis au four, mini légumes de saison et huile de tapenade	22€
Roasted sea bream fillets, baby vegetables and tapenade oil	

LES FROMAGES / CHEESES

L'assiette de fromages affinés de notre maître fromager

Meilleur Ouvrier de France Marie Quatrehomme..... 8€

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

L'Epoisses, chutney de cassis au Marc de Bourgogne 5€

Epoisses, Burgundy Marc flavoured blackcurrant chutney

LES DESSERTS

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

Moelleux au chocolat, crème glacée amarena 8€

Soft and warm chocolate cake, amarena ice cream

La religieuse de «La Closerie» au café..... 10€

«La Closerie» chou pastry stuffed with coffee mousse and ice cream

Café gourmand (supplément 2€ au menu)..... 10€

Café gourmand (surcharge of 2€)

Mariage de fruits rouges et melon, eau de fraise à la menthe et sorbet framboise 9€

Red berries and melon soup in a strawberry and mint water, raspberry sorbet

Le Paris-Brest..... 10€

Chou pastry stuffed with hazelnut mousse topped with grilled almonds

Le vacherin au cassis noir de Bourgogne et meringue au pain d'épices Mulot & Petitjean 8€

«Mulot & Petitjean» gingerbread meringue and Burgundy blackcurrant sorbet

Tarte aux fraises, mousseline à la vanille et romarin 9€

Strawberry tarte, rosemary and vanilla mousseline

Assiette de glaces et sorbets 7€

Ice cream and sorbet cup

L'éclair de «La Closerie» à la vanille et cœur croustillant praliné (20 cm/pers) 34€ le mètre

20cm : 9€ / 40 cm : 18€ / 60cm : 26€ / 80cm : 31€

«La Closerie» vanilla éclair with a crunchy chocolate praline



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Affilié aux Maîtres Restaurateurs, tous nos produits sont frais, de saison et préparés dans nos cuisines à partir de produits bruts

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

L'entrecôte «Black Angus» en provenance d'Uruguay est réputée comme étant une viande parmi les plus goûteuses et tendres.

Elle est garantie sans hormones, les autres viandes sont d'origines française et d'UE.

Notre volaille fermière 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. It is guaranteed without hormones.

The other meats are French or European.

Our 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, sésame 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.

FORMULE DÉJEUNER / LUNCH MENUS

SELON L'ARDOISE DU JOUR
BASED ON THE DAILY MENU

2 PLATS / DISHES 14.50€

3 PLATS / DISHES 19.00€

MIDI EXPRESS / LUNCH EXPRESS

SELON L'ARDOISE DU JOUR
BASED ON THE DAILY MENU

2 PLATS +		2 DISHES
BOISSON+	23€	+DRINK
CAFÉ		+COFFEE

FORMULE BUFFET**29€****LUNCH BUFFET****SAMEDI ET DIMANCHE MIDI****EVERY SATURDAY AND SUNDAY**

FORMULE UNIQUE À DÉCOUVRIR EN FAMILLE OU ENTRE AMIS
AN EXCLUSIVE MENU TO DISCOVER WITH FAMILY AND FRIENDS

MENU «INCONTOURNABLES DE LA BOURGOGNE» - 28€

Notre jambon persillé, crème fouettée à la moutarde à l'ancienne

Our parsley and ham terrine with mustard cream



Joue de bœuf mijotée au vin rouge, petits oignons et lardons,

écrasé de vitelottes

Beef cheek confit in a red wine sauce with onion, bacon and mashed purple potatoes



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€

Asperges vertes, jambon cru Serrano, vinaigrette au Banyuls

Green asparagus, Serrano raw ham, Banyuls vinaigrette

ou / or

Gaspacho andalou, gambas «Black Tiger» rôties

Andalusian gazpacho, roasted «Black tiger» king prawns

ou / or

Carpaccio de bœuf au pesto, pignons de pin, câpres

Beef carpaccio with pesto, pine nuts and capers



Filets de rouget, écrasé de vitelottes à l'huile d'olive

billes de légumes de saison

Red mullet fillets, mashed purple potatoes with olive oil and vegetables balls

ou / or

Ballotine de pintade farcie aux girolles, asperges vertes

Breast of guinea fowl stuffed with girolle mushrooms, green asparagus

ou / or

Dos de cabillaud cuit à basse température en croûte d'herbes

mariage de légumes du soleil

Steamed cod with a herb crust, summer vegetables confit with olive oil



L'Epoisses, chutney de cassis au Marc de Bourgogne

Epoisses, Burgundy Marc flavoured blackcurrant chutney



Dessert au choix dans la carte

Dessert of your choice in the menu

MENU DES CLIMATS - 76€

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 cuit au naturel,

chutney de cassis au Marc de Bourgogne

Duck foie gras Burgundy Marc flavoured blackcurrant chutney



Dos de cabillaud cuit à basse température, sauce vin rouge et mini légumes

Steamed cod in a red wine sauce and baby vegetables



Filet de bœuf Charolais, poêlée de girolles,

sauce moutarde à l'ancienne

Charolais beef fillet, pan-fried girolle mushrooms, creamy mustard sauce



L'assiette de fromages affinés de notre maître fromager

Meilleur Ouvrier de France Marie Quatrehomme

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



Le vacherin au cassis noir de Bourgogne

et meringue au pain d'épices Mulot & Petitjean

«Mulot & Petitjean» gingerbread meringue and Burgundy blackcurrant sorbet