

# CÔTÉ GREEN



TARIFS EN EURO TTC SERVICE INCLUS

## BIÈRES

*une pointe de houblon ?*

	15CL	25CL	50CL
PRESSON HEINEKEN	2	3	5.5
PRESSON AFFLIGEM	2.5	3.9	7
EDELWEISS BLANCHE	2.4	3.5	6.5
PICON BIÈRE	2.5	3.8	7
PANACHE	2	3	5.5
LEFFE RUBY (25CL)			3.9
KANOPEE BIÈRE LOCALE (33CL) (BLANCHE, NEW ENGLAND IPA)			5
DESPERADOS (33CL)			5.5

## SOFTS

*se désaltérer*

COCA COLA ET COCA COLA ZERO 33CL		3.2
SCHWEPES AGRUMES ET TONIC 33CL		3.2
ICE TEA PÊCHE 25CL		3.2
PERRIER 33CL		3.2
ORANGINA 25CL		3.2
LIMONADE 25CL		2.5
SIROP :		0.4
GRENADINE, PÊCHE, CITRON, MENTHE VERTE OU GLACIALE, FRAISE, CASSIS, CERISE...		
CHOSE	33CL : 3.5	50CL : 5.5
JUS DE PAMPLEMOUSSE ET SCHWEPES TONIC		
JUS DE FRUITS ARTISANAUX* 25CL		3.5
JUS DE FRUITS PAMPRYL 25CL :		3.2
TOMATE, ABRICOT, FRUITS ET FRAISE		

## EAUX

*on sait jamais on peut se tacher*

EVIAN, BADOIT 1L	4.6
EVIAN OU BADOIT 50CL	3

## COCKTAILS

7.5 €

BRUMBLE

*Gin, jus de citron, sucre de canne et cassis briottet*

SPRITZ

*Piscine de Crémant de bourgogne, Apérol, glaçons*

## APÉRITIFS

ANISÉ (RICARD, PASTIS, BERGER BLANC)

2CL : 3.2 €

KIR - BRIOTTET

12CL : 4.5 €

PORTO, MARTINI, LILLET SUZE...

5CL : 5 €

*\*Producteur local Daniel Cachot (21250 Broin)*

# CÔTÉ GREEN



TARIFS EN EURO TTC SERVICE INCLUS

## SANDWICHS

*Pain baguette (à commander avant le service)*

---

---

JAMBON DE PAYS, BEURRE CORNICHONS	5
JAMBON DE PAYS, FROMAGE	5
ROSETTE, BEURRE CORNICHONS	5

## GOLF CLUB

*Esprit club house à commander avant 14h*

---

---

ASSIETTE DE FRITES	4
PLANCHE DE CHARCUTERIES	13.5
PLANCHE MIXTE	13.5
CHARCUTERIES ET FROMAGES RÉGIONNAUX	
SAUCISSON ENTIER	6.5

## PETIT DÉJEUNER

*L'éveil des sens entre 9h et 10h30 sur réservation*

---

---

BOISSON CHAUDE : CAFÉ, THÉ - TISANE, CHOCOLAT...	10
JUS DE FRUITS ARTISANAUX	5
PAIN ET VIENNOISERIES	- DE 12 ANS
BEURRE - CONFITURE - PÂTE À TARTINER	
YAHOURT	
FRUITS DE SAISON	
OPTION PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIES	5
PLATEAU PETIT DÉJEUNER EN CHAMBRE ( DÉPOSER LA VEILLE )	8

## OUVERTURES

LE BAR EST OUVERT DE 9H À 19H30

LE RESTAURANT EST OUVERT TOUS LES JOURS SAUF LE MERCREDI, DE 12H À 15H, OUVERTURE LE SOIR POUR LES GROUPES À PARTIR DE 15 PERSONNES SUR RÉSERVATION

## EVENTS

ORGANISEZ VOS FESTIVITÉS, PRIVATISEZ UNE SOIRÉE, UTILISER NOTRE SALLE DE SÉMINAIRE OU NOTRE SALLE PRIVATIVE...

DEMANDEZ NOTRE PLAQUETTE POUR LES GROUPES ET LES ENTREPRISES

## NOS BRUNCHS

LE DERNIER DIMANCHE DE CHAQUE MOIS NOUS ORGANISONS UN BRUNCH ( BUFFET À VOLONTÉ ), AVEC DIFFÉRENTS THÈMES 28€ PAR PERSONNE ET 12€ POUR LES MOINS DE 12 ANS

# CÔTÉ GREEN



TARIFS EN EURO TTC SERVICE INCLUS

## FORMULES

*Sur ardoise*

*Semaine*

*Week-end et jours fériés*

2 PLATS	18.5	20
3 PLATS	23.5	25

## MENU DEGUSTATION

*des valeurs sûres*

*"Menu soigneusement sélectionné, élaboré à base de produits frais de notre terroir.  
Disponible en 3 ou 4 plats"*

3 PLATS*	28
4 PLATS**	32
ACCORD ~ METS ET VINS***	52

## MENU LOUVETEAU

*moins de 12 ans*

DIABOLO OU SIROP

GOURMANDISES DU  
MOMENT

1 BOULE DE GLACE AU  
CHOIX

12.5 €

**NOS PLATS PEUVENT CONTENIR  
DES ALLERGÈNES**

EN CAS D'ALLERGIE, OU DE  
RÉGIME ALIMENTAIRE PARTICULIER,  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS PRÉVENIR  
DÈS LA PRISE DE COMMANDE  
POUR ADAPTER NOS RECETTES ET  
NOS SUGGESTIONS.

*\*Entrée - Plat - Dessert*

*\*\*Entrée - Plat - Assiette de fromages affinés - Dessert*

*\*\*\*Suggestion de vins associés à chacune de vos 4 dégustations*

# CÔTÉ GREEN



TARIFS EN EURO TTC SERVICE INCLUS

## FROMAGES

*L'affinage*

CERVELLE DE CANUS 6,5  
ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS 6.5

## RETOUR GOURMAND

*Regardez, c'est dans la vitrine*

RETOUR GOURMAND 6.9  
UN DESSERT DANS LA VITRINE + 1 BOISSON

## GLACES

*Une touche de fraîcheur !*

DIJONNAISE 8  
GLACE CASSIS, VANILLE, CREME DE CASSIS, CHANTILLY ET PAIN D'EPICES

DAME BLANCHE 7.5  
GLACE VANILLE, CHOCOLAT & CHANTILLY, BISCUIT DE REIMS

## GOURMAND

*miam...*

FROMAGE  
*Verre de vin et assiette de 3  
fromages*  
8 €

CAFÉ OU THÉ  
*Accompagné de 3  
mignardises*  
7.5 €

COUPE...  
*De cremant veuve Ambal  
acompañné de 3 mignardises*  
10 €

## ET ÇA REPART

6 €

HOLLYWOOD  
*Glace menthe - chocolat &  
Get27 (2cl)*

COLONEL  
*Glace citron et vodka eristoff  
(2cl)*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération*

# CÔTÉ GREEN



TARIFS EN EURO TTC SERVICE INCLUS

## BOISSONS CHAUDES

*cafétérie*

CAFÉ FOLLIET	1.6
DÉCA	1.8
CAFÉ ALLONGÉ	1.8
CAFÉ DOUBLE	3
CHOCOLAT	3
THÉS ET TISANES	3
SUPPLÉMENT LAIT	0.3

## ALCOOLS

*la vérité est au fond du verre*

WHISKY JAMESON	6
JACK DANIEL'S OU JACK DANIEL'S "HONEY"	7
CHIVAS (12 ANS D'ÂGE)	8
GIN GIBSON'S	6
GIN HENDRICK'S	7
VODKA ERISTOFF	6
VODKA ZUBROWSKA	7
VODKA GREY GOOSE	8
JÄGERMEISTER	6
GET 27 OU 31	6
LIMONCELLO	6
BAILLEY'S	6
MARC DE BOURGOGNE	6
CHARTREUSE JAUNE OU VERTE	8
CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL ( 15 ANS D'ÂGE )	8
RHUM HAVANA ( 3 ANS D'ÂGE )	6
RHUM DON PAPA	7
RHUM DIPLOMATICO	8
RHUM ZACAPA ( 23 ANS D'ÂGE )	10
COGNAC HENNESSY	8
POIRE WILLIAM'S	6

## IRISH COFFEE

8 €

*Whiskey Jameson 4cl,  
sucre de canne, café,  
crème chantilly*

## LIQUEURS DE DIJON

BY BRIOTTET \*

2CL : 4 €

*Prunelle de Bourgogne*

*Menthe verte*

*Mûre*

*Cassis*

*\* Maison Edmond Briottet, crèmes de fruits et liqueurs haut de gamme (21000 Dijon)*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération*

# CÔTÉ GREEN



TARIFS EN EURO TTC SERVICE INCLUS

## LES BLANCS

*quand tu bois du vin pense à la terre...*

CHARDONNAY	24
"CLOS DU CHÂTEAU LA CHASSAGNE" - 2018	
SAINT-VÉРАН	25
"CROIX DE MONTCEAU" - TERRES SECRÈTES - 2017	
HAUTES COTES DE BEAUNE	28
DEMANGEOT - 2016	
CHABLIS	29
BEAUFUMÉ - 2017	
HAUTES CÔTES DE NUITS	29
"CLOS DES OISEAUX" - BONNARDOT - 2016	
RULLY	32
HENRI DE VILLAMONT - 2013	
AUXEY-DURESSSES	39
"LA CANÉE" - HENRI DE VILLAMONT - 2011	
MONTAGNY 1ER CRU	44
HENRI DE VILLAMONT - 2015	
SAINT-ROMAIN	45
"COMBE BAZIN" - H&G BUISSON - 2015	
BEAUNE	46
"SAINT DÉsirÉ" - CACHAT OCCUIDANT - 2015	
MERCUREY 1ER CRU	65
CHAMIREY - 2013	
CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU	68
HENRI DE VILLAMONT - 2012	

## LES ROSÉS

*entre les verres les affaires se taisent*

A L'OMBRE DE L'OLIVIER	21
CHARME DES DEMOISELLES	23
D'ADIMANT	24
CLOS LES CROSTES	25
AIX	28

## PICHET OU VERRE

BOURGOGNE CHARDONNAY  
LA CHASSAGNE

12 Cl : 4.5 €  
25 Cl : 8 €  
50 Cl : 16 €  
75 Cl : 24 €

SUGGESTION VIN BLANC  
DU MOMENT

*Demandez au serveur*

12CL : 5.5 €  
25CL : 11 €  
50CL : 20 €

SUGGESTION VIN  
SUPERIEUR

12CL : 7.5 €  
25CL : 14 €  
50CL : 26 €

SUGGESTION ROSÉ DU  
MOMENT

*Demandez au serveur*

12CL : 4 €  
25CL : 7 €  
50CL : 14 €

# CÔTÉ GREEN



TARIFS EN EURO TTC SERVICE INCLUS

## LES ROUGES

*le bon vin réjouit le cœur de l'homme*

COTES DU RHÔNE	19
"BOUQUET DU COMTAT - P. CHABOT - 2018	
BROUILLY	23
"CHÂTEAU DE PIERREUX" - 2016	
PINOT NOIR	24
"CLOS DU CHATEAU LA CHASSAGNE" - 2018	
PINOT NOIR	24
FLAVIGNY - 2014	
HAUTES CÔTES DE BEAUNE	28
"CLOS DU VILLAGE" - L. BELIN - 2017	
CROZES HERMITAGE	31
OGIER - 2017	
CHOREY-LÈS-BEAUNE	38
"VIEILLES VIGNES" - CACHAT-OCQUIDANT - 2017	
LADOIX	40
CACHAT-OCQUIDANT - 2015	
SAINT ROMAIN	42
"COMBE BAZIN" H&G BUISSON - 2016	
CHASSAGNE-MONTRACHET	59
"CHÂTEAU DE CITEAUX" P. BOUZEREAU - 2011	
CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU	79
"LES CHATELOTS" - H. DE VILLAMONT - 2012	
NUITS ST GEORGES 1ER CRU	95
REMORQUET - 2007	

## LES BULLES

*manger et boire réuni le corps et l'esprit*

CRÉMANT VEUVE AMBAL BRUT PRÉSTIGE	26
CHAMPAGNE BRIGANDAT	45
CHAMPAGNE COMTESSE GÉRIN	52
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER	65
CHAMPAGNE GOSSET	70

## PICHET OU VERRE

### BOURGOGNE PINOT LA CHASSAGNE

12CL : 4.5 €

25CL : 8 €

50CL : 16 €

75CL : 24 €

### SUGGESTION VIN ROUGE DU MOMENT

*Demandez au serveur*

12CL : 5.5 €

25CL : 11 €

50CL : 20 €

### SUGGESTION VIN SUPERIEUR

12CL : 7.5 €

25CL : 14 €

50CL : 26 €

### SUGGESTION BULLES

12CL : 5 €

*Crémant Veuve Ambal*

12CL : 6 €

*Hir Royal : Crème de cassis*

*Briottet et crémant Veuve  
Ambal*