

# CÔTÉ GREEN



TARIFS EN EURO TTC SERVICE INCLUS

## BIÈRES

*une pointe de houblon ?*

	15CL	25CL	50CL
PRESSON HEINEKEN	2.5	3.5	6
PRESSON AFFLIGEM	3	4	7.5
EDELWEISS BLANCHE	3	4	7.5
PICON BIÈRE	3	4	7.5
PANACHE	2.5	3.5	6
KANOPÉE BIÈRE LOCALE (33CL) ( LA NUIT BLANCHE, L'EQUINOXE )			5
DESPERADOS (33CL)			5.5

## SOFTS

*se désaltérer*

COCA COLA ET COCA COLA ZERO 33CL		3.8
SCHWEPES AGRUMES 33CL		3.8
ICE TEA PÊCHE 25CL		3.8
PERRIER 33CL		3.8
ORANGINA 25CL		3.8
LIMONADE 25CL		2.5
SIROP :		0.5
GRENADINE, PÊCHE, CITRON, MENTHE VERTE OU GLACIALE, FRAISE, CASSIS, CERISE...		
CHOSE	33CL : 4	50CL : 6
JUS DE PAMPLEMOUSSE ET SCHWEPES TONIC		
JUS DE FRUITS ARTISANAUX* 25CL		3.8
JUS DE FRUITS PAMPRYL 25CL :		3.8
TOMATE, ABRICOT.		

## EAUX

*on sait jamais on peut se tacher*

EVIAN, BADOIT 1L	4.8
EVIAN OU BADOIT 50CL	3.2

## COCKTAILS

7.8 €

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

## SANDWICHES

*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
PANINI DU MOMENT	7
PLANCHE DE CHARCUTERIES	13.5
PLANCHE MIXTE	13.5
CHARCUTERIES ET FROMAGES RÉGIONNAUX	
SAUCISSON ENTIER	7

## 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	
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	20
3 PLATS	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  
acomagné 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	3.5
THÉS ET TISANES	3.5
SUPPLÉMENT LAIT	0.4
CAPUCCINO	3.5

## 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

9 €

*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...*

### DEMI - BOUTEILLE :

SAVIGNY-LES-BEAUNE 25  
"VIEILLES-VIGNES" - VINCENT GIRARDIN - 2019

CHARDONNAY 25  
"CLOS DU CHÂTEAU LA CHASSAGNE" - 2019

SAINT-VERAN 31  
"CROIX SENAILLET" - 2020

CHABLIS 32  
BROCARD - 2020

MARANGES 34  
BOUTHENET CLERC - 2019

MARSANNAY 38  
"VIEILLES VIGNES" - OLIVIER GUYOT - 2019

RULLY 40  
"LA CRÉE" - BELLEVILLE - 2019

PERNAND - VERGELESSES 48  
MAISON CHAMPY - 2019

SAINT - AUBIN 1ER CRU 59  
"MURGERS DES DENTS DE CHIEN" - BERTHELEMOT - 2018

CHASSAGNE MONTRACHET 67  
"LES VIEILLES VIGNES" - VINCENT GIRARDIN - 2017

MEURSAULT 70  
"LES VIREUILS" - BOHRMANN - 2017

## LES ROSÉS

*entre les verres les affaires se taisent*

CHARMES DES DEMOISELLES 24

VYV ADIMANT 25

"LOU" PEYRASSOL 26

CLOS LES CROSTES 27

MAGALI 29

CHATEAU PEYRASSOL 40

## PICHET OU VERRE

BOURGOGNE CHARDONNAY  
LA CHASSAGNE

12 Cl : 4.8 €

25 Cl : 9 €

50 Cl : 17 €

75 Cl : 25 €

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 €

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

# CÔTÉ GREEN



TARIFS EN EURO TTC SERVICE INCLUS

## LES ROUGES

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

### DEMI - BOUTEILLE :

SAVIGNY-LES-BEAUNE "LES PIMENTIERS" - DOMAINE ARNOUX - 2018	26
PINOT NOIR "CLOS DU CHATEAU LA CHASSAGNE" - 2019	25
BROUILLY "LES DEUX AMIS" - CHATEAU DE LA CHAIZE - 2019	25
HAUTES COTES DE NUITS GEANTET PANSIOT - 2019	30
CROZES HERMITAGE OGIER - 2019	31
MARANGES DOMAINE BERTRAND BACHELET - 2019	33
MARSANNAY "VIEILLES VIGNES" - 2018 - OLIVIER GUYOT	36
CHOREY-LÈS-BEAUNE "VIEILLES VIGNES" - CACHAT-OCQUIDANT - 2018	38
SANTENAY "LA FORGE" - 2019	38
SAVIGNY LES BEAUNE "LES PIMENTIERS" - ARNOUX - 2018	39
PERNAND VERGELESSES "LES BELLES FILLES" - CHARACHE - 2018	39
LADOIX CACHAT-OCQUIDANT - 2018	40
SAINT ROMAIN DOMAINE RAPET - 2020	42
POMMARD "BERTHELEMOT" - 2018	48
GEVREY CHAMBERTIN "VIEILLES VIGNES" - TRAPET ROCHELANDET - 2014	65

## LES BULLES

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

CRÉMANT VEUVE AMBAL BRUT PRÉSTIGE	26
CHAMPAGNE BRIGANDAT	45
CHAMPAGNE COMTESSE GÉRIN	50

## PICHET OU VERRE

BOURGOGNE PINOT LA  
CHASSAGNE

12CL : 4.8 €

25CL : 9 €

50CL : 17 €

75CL : 25 €

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*