



Carte des mets décembre 2009

Rue Sylvestre-Chauvelot 28
F-21200 Beaune
Tél. +33 (0)380 21 98 13
info@les-caves-abbaye.com
www.les-caves-abbaye.com

À la carte	page 1
Mâchon vigneron	page 2
Menu vigneron	page 3
Brunch vigneron	page 4

Horaires

Lundi à samedi 11h-24h
Table de dégustation:
12h-14h et 19h-22h
Dimanche, uniquement
sur réservation, minimum 6 pers.

Pour commencer

Fraîcheur du potager

Mesclun de salades, plantes aromatiques, tomates cerise et graines torrifiées, assaisonnement aux huiles et vinaigres de l'Huilerie Beaujolaise à Beaujeu.

3 €

Assiette du terroir... terre ou mer

Assortiment de charcuteries, jambon persillé, terrine de campagne, etc.

ou

Assortiment de poissons crus ou fumés, en terrine ou carpaccio.

6 €

Accompagnement

3 moutardes de la maison Fallot à Beaune.

Pour continuer

Mijoté de bœuf bourguignon au pinot noir, petits champignons et oignons grelots « glacés ».

ou

Mitonnade de volaille, réduction de crème épaisse au chardonnay et zestes d'agrumes.

ou

Côte de bœuf au grill, environ 1kg, idéal pour 2 personnes (prix au poids, 40 €/kg)

10 €

10 €

40 €

Sur réservation 24h à l'avance

Poulet de Bresse AOC, rôti, pour 2 à 4 personnes, environ 1,8kg (prix au poids, 33 €/kg)

59 €

Accompagnements au choix selon arrivage

Suée de poireaux ou gratin de potiron.

Écrasé de pommes de terre ou rissolée de pommes de terre.

Fromages

Assiette de fromages régionaux au lait de vache

(cîteaux, époisses, comté, soumaintrain...) et au lait de chèvre de la ferme du Poiset.

4 €

Douceurs

Espresso, infusion ou thé, mignardises ou glaces artisanales au pain d'épices et au crémant.

3 €



Carte des mets décembre 2009

2

Mâchon vigneron 12 €

Fraîcheur du potager

Mesclun de salades, plantes aromatiques, tomates cerise et graines torréfiées, assaisonnement aux huiles et vinaigres de l'Huilerie Beaujolaise à Beaujeu.

Assiette du terroir... terre ou mer

Assortiment de charcuteries, jambon persillé, terrine de campagne, etc.

ou

Assortiment de poissons crus ou fumés, en terrine ou carpaccio.

Accompagnement

3 moutardes de la maison Fallot à Beaune.

Fromages

Assiette de fromages régionaux au lait de vache (cîteaux, époisses, comté, soumaintrain...) et au lait de chèvre de la ferme du Poiset.



Carte des mets décembre 2009

3

Menu vigneron 23 €

Fraîcheur du potager

Mesclun de salades, plantes aromatiques, tomates cerise et graines torréfiées, assaisonnement aux huiles et vinaigres de l'Huilerie Beaujolaise à Beaujeu.

Assiette du terroir... terre ou mer

Assortiment de charcuteries, jambon persillé, terrine de campagne, etc.

ou

Assortiment de poissons crus ou fumés, en terrine ou carpaccio.

Accompagnement

3 moutardes de la maison Fallot à Beaune.

Cocottes

Mijoté de bœuf bourguignon au pinot noir, petits champignons et oignons grelots « glacés ».

ou

Mitonnade de volaille, réduction de crème épaisse au chardonnay et zestes d'agrumes.

Accompagnements au choix selon arrivage

Suée de poireaux ou gratin de potiron.

Écrasé de pommes de terre ou rissolée de pommes de terre.

Fromages

Assiette de fromages régionaux au lait de vache

(cîteaux, époisses, comté, soumaintrain...) et au lait de chèvre de la ferme du Poiset.

Douceurs

Espresso, infusion ou thé, mignardises ou glaces artisanales au pain d'épices et au crémant.



Carte des mets décembre 2009

4

Brunch vigneron 15 €

Salé et sucré

Pain, toast, brioche, beurre, confitures, œufs brouillés, poissons fumés, assortiment de charcuteries, crudités, etc.

Fromages

Assiette de fromages régionaux au lait de vache (cîteaux, époisses, comté, soumaintrain...) et au lait de chèvre de la ferme du Poiset.

Douceurs

Espresso, infusion ou thé, mignardises ou glaces artisanales au pain d'épices et au crémant.