


À PARTAGER

Cromesquis au Maroilles de notre région 10.00€

 IGP Côtes de Gascogne moelleux, Domaine Uby n°4 12cl : 5.00€ 18cl : 7.00€

Tartinables et pain grillé 10.00€

**Houmous de patates douces et curry doux,
rilette de saumon & citron confit, tapenade
de tomates confites & chorizo**


 Crozes-Hermitage "Petites ruches" AOP, Maison Chapoutier 12cl : 7.50€ 18cl : 11.00€

Popcorns de gambas, sauce mayonnaise citronnée 12.00€

 Saint-Véran "Les Préludes", Vignerons des Terres Secrètes 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

La planche XXL du 8 29.00€

**Rosette de Lyon, Coppa, jambon cru Serrano, Tomme de
Cambrai, Comté affiné, houmous de patates douces et curry
doux, tapenade de tomates confites & chorizo, cerneaux de
noix, cornichons, oignons rouges pickles, beurre, pains grillés**


 Mâcon, Vignerons des Terres Secrètes 12cl : 5.50€ 18cl : 8.00€

LES ENTRÉES


Velouté de potimarron, chips de jambon de pays, huile de noisette 9.00€

 Saint-Véran "Les Préludes", Vignerons des Terres Secrètes 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

Œuf parfait, crème de champignons, espuma de lard fumé 9.00€

 Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant Pauvelot 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€

Saumon gravlax à l'aneth, brioche toastée 14.00€

 Rully "Cloux Louvrier", Domaine Duvernay 12cl : 8.50€ 18cl : 12.50€

Foie gras de canard « maison », autour du fruit de saison 19.00€


 Villa Chambre d'amour moelleux, Lionel Osmin & Cie 12cl : 6.00€ 18cl : 8.50€

**Salade de camembert frit et jambon Serrano, vinaigrette
miel-curry, pommes Granny Smith,
cerneaux de noix, pickles 10.00€**


 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois et fils 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€

LES POISSONS

Risotto de gambas sauce crustacés, tuile de parmesan 25.00€

 Crozes-Hermitage "Petites ruches" AOP, Maison Chapoutier 12cl : 7.50€ 18cl : 11.00€

**Filet de bar crumble de chorizo doux,
purée de butternut, sauce safranée 25.00€**

 Rully "Cloux Louvrier", Domaine Duvernay 12cl : 8.50€ 18cl : 12.50€

LES VIANDES

Joue de bœuf, purée de pommes de terre 22.00€

🍷 Saint-Joseph, Les Fagottes AOP, Domaine Saint Désirat, 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€

**Pavé de veau sauce au Maroilles de notre région,
gratin dauphinois 24.00€**

🍷 Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Domaine Dubois et fils 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€

**Cordon bleu de volaille au Comté et jambon cru de pays, sauce
crème au Comté, purée de pommes de terre 21.00€**

🍷 Chorey-les-Beaune, Domaine Maldant Pauvelot 12cl : 8.00€ 18cl : 12.00€

**Souris d'agneau « cuisson lente » sauce miel et romarin,
écrasé de patates douces 26.00€**

🍷 Pauillac AOP, Prélude Grand Puy Ducasse, Château Grand Puy Ducasse 12cl : 11.00€ 18cl : 15.50€

**Burger du chef
Fromage au choix (cheddar ou Maroilles) : steak haché de bœuf
frais 180g, lard, sauce burger, confit d'oignons rouges au miel,
servi avec frites 22.00€**

🍷 Luberon AOC Bio, Château la Canorgue, Jean Pierre Margan 12cl : 6.0€ 18cl : 8.50€

**Tournedos de rumsteck sauce au foie gras,
purée de pommes de terre 38.00€**

🍷 Saint-Emilion AOP, Les Hauts de La Gaffelière, Comte de Mallet 12cl : 7.00€ 18cl : 10.50€

**Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne,
champignons de Paris, tagliatelles 22.00€**

🍷 Lalande de Pomerol AOP, Château de Roquebrune, Famille Guinjard 12cl : 6.50€ 18cl : 9.00€

**La côte de bœuf du Huit : 1kg seul ou à 2, assortiment de sauces,
frites et salade 69.00€**

🍷 Pauillac AOP, Prélude Grand Puy Ducasse, Château Grand Puy Ducasse 12cl : 11.00€ 18cl : 15.50€

LE VÉGÉTAL

**Risotto de butternut, Comté affiné,
praliné de graines de courges 20.00€**

🍷 Bourgogne Aligoté, Domaine Rochebin 12cl : 4.50€ 18cl : 6.50€

LE MENU DU HUIT 39.00€

Velouté de potimarron, chips de jambon de pays, huile de noisette

Ou

Œuf parfait, crème de champignons, espuma de lard fumé

Filet de bar crumble de chorizo doux,
purée de butternut, sauce safranée

Ou

Joue de bœuf, purée de pommes de terre

Tartelette chocolat au lait & beurre de cacahuète

Ou

Ananas flambé au rhum, sorbet passion, crumble coco

Menu enfant jusqu'à 10 ans (détail sur demande) : 15€

LES DESSERTS

Assiette de fromages (Tomme de Cambrai, Comté affiné, Maroilles de notre région) 14.00€

Profiteroles, glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées 10.00€

Café gourmand (trois mini desserts, chantilly, boisson chaude) 11.00€

Crème brûlée flambée au grand Marnier 10.00€

Brioche perdue tiède à la compotée de myrtilles, glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar 12.00€

Tartelette chocolat au lait & beurre de cacahuète 12.00€

Ananas flambé au rhum, sorbet passion, crumble coco 12.00€

Dame blanche, sauce chocolat noir, chantilly 9.00€

Café ou chocolat liégeois 9.00€

Irish ou Amaretto coffee 10.00€

Glaces au lait frais ou Sorbets plein fruit, recettes artisanales Duo 6.00€, trio 9.00€

Glace à la confiture de lait et « fleur de sel de Camargue »

Glace vanille à l'infusion de gousses de Madagascar

Glace chocolat noir Guanaja, chocolat grand cru 70% de cacao

Glace café expresso Guatemala, 100% Arabica du Guatemala

Glace caramel salé

Sorbet citron vert, à base de jus de citron

Sorbet framboise, plein fruit

Sorbet passion