



# LE RESTAURANT DES HALLES



## FORMULES

### MENU DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert 14€

Le Plat du Jour 9€90

Entrée du Jour + Plat du Jour 11€90  
ou Plat du Jour + Dessert du Jour

### MENU ENFANTS 9€

Emincé de Volaille à la Crème  
ou Tagliatelles au Jambon  
Dessert du jour ou Coupe glacée

## ENTRÉES

Escargots de Bourgogne les 6 8€  
les 12 15€

Oeufs en meurette au vin rouge 7€

Jambon persillé recette maison 7€

Foie Gras, confiture d'oignons 14€

Salade végétarienne 10€

Salade repas du jour (selon marché) 12€

## PLATS

Pièce du Boucher 12€

Suprême de Volaille aux écrevisses 13€

Saint-Jacques au vin du Jura 22€

Pavé de Boeuf aux Morilles 25€  
Origine U.E.

Tagliatelles au Saumon à la crème 11€

Tartare, frites, salade 14€

## SPÉCIALITÉS

Oignonade auxonnaise 11€  
(recette originale)

Sandre au pain d'épices 14€

Pavé de Brochet moutarde Cassis 12€

Pintade au vin d'Arbois 13€

Boeuf Bourguignon à l'ancienne 12€

## FROMAGES

Assiette dégustation 3 fromages 5€

Faisselle (herbes ou coulis ou sucre) 3€50

## DESSERTS

Fondant au chocolat, coeurs cassis 5€

Crumble aux fruits de saison 5€

Crème brûlée à la vanille bourbon 5€

Pain d'épices façon pain perdu 5€

Dessert du Terroir 5€  
Flamuse aux pommes, Marc de Bourgogne

Dessert du Jour 4€50

## GLACES

Glace 2 boules 3€

Glace 3 boules 5€

Parfums : Vanille, Fraise, Chocolat, Citron, Café,  
Cassis, Pain d'épices, Caramel beurre salé

UNE CUISINE LOCALE, DANS LA TRADITION ET LA MODERNITÉ

LA CARRIÈRE

SERVICE TRAITEUR, RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DU CHEF

### MENU DU TERROIR 21€

Jambon persillé maison  
ou Oeufs en meurette au vin rouge

Oignonade auxonnaise  
ou Pavé de Brochet, moutarde au Cassis  
ou Boeuf Bourguignon à l'ancienne

Flamuse Pomme Marc de Bourgogne  
ou Faisselle ou Coupe glacée



### MENU DES HALLES 32€

Foie gras, confiture d'oignon  
ou 12 escargots de Bourgogne

Boeuf aux Morilles  
ou Saint-Jacques au vin du Jura

Assiette dégustation 3 fromages  
ou Faisselle

Dessert au choix