

# À PARTAGER

Le Bout du Monde vous propose sa sélection de planches et plats à partager. Notre cuisine est ouverte jusqu'à 22h30 du Mardi au Jeudi et 23h30 le Vendredi et le Samedi. Afin d'éviter d'encombrer vos tables et de faciliter le service, nous ne prendrons que 3 ou 4 planches /plats maximum par commande. Une fois votre commande arrivée et consommée vous pourrez recommander et ceci, autant de fois que vous le souhaitez!

Bonne dégustation!



## LES PLANCHES

### PLANCHE MIXTE

SÉLECTION DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

PETITE 12€

GRANDE 20€

### PLANCHE CHARCUTERIE

SÉLECTION DE CHARCUTERIE: SERRANO, ROSETTE, LOMO, JAMBON BLANC

PETITE 13€

GRANDE 22€



### PLANCHE FROMAGE

ASSORTISMENT DE 4/5 FROMAGES

15€

*Alain Hess*

### PLANCHE TRUFFES

CROQUE TRUFFE, CHARCUTERIE A LA TRUFFE, BRILLAT SAVARIN TRUFFÉ, FOIE GRAS TRUFFÉ

32€

## "DE SAISON"

JAMBON PERSILLÉ

14€

PÂTÉ EN CROUTE DU MOMENT

14€

TERRINES BY STEPHANE REYNAUD

13€

200G :

POULET DU DIMANCHE

HENRIETTE COCHON

LAPIN CHORIZO

CANARD, MIEL ET AGRUMES



FOIS GRAS MAISON

CHUTNEY ET TOASTS

14€

MONT D'OR CHAUD AOP

480G

19€

## LES CROQUES

CROQUE MONSIEUR BDM

JAMBON BLANC, FROMAGE, BECHAMEL

12€

CROQUE TRUFFE

JAMBON À LA TRUFFE, FROMAGE, BECHAMEL, COPEAUX DE TRUFFE

20€



## ACCOMPAGNEMENTS

PAIN PITA X2

3€

GOUGÈRES AU COMPTE

6 PIÈCES 4€

12 PIÈCES 7€

POTATOES RÔTIÉS

4€

AUX HERBES DE PROVENCE ET SAUCE TARTARE

*Charcuterie  
Raillard!*



## LES PLATS

HOUMOUS CLASSIQUE  
ET PAIN PITA

7.50€

HOT DOG

PAIN BRIOCHÉ, COMPOTÉE POMMES ET OIGNON BLANC, SAUCE MORBIER, OIGNON CRISPY

12€

AIGUILLETES DE POULET

PANÉES AU CORN-FLAKES ET SAUCE TARTARE

13€

BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE

SAUCE TOMATE, BUTTERNUT, ROQUETTE, OIGNON ROUGE, CHÈVRE FRAIS AUX HERBES

12€

FOCCACIA SAVOYARDE

CRÈME FRAÎCHE, LARDONS CARAMÉLISÉS, OGNIONS BLANC, RACLETTE

14€

DUO NACHOS

TORTILLAS CHIPS, SAUCE CHEDDAR & SAUCE RACLETTE, OGNIONS CRISPY, CACAHUÈTES, LARDONS.

PETITE 7,50€

GRANDE 11€

PITA PULLED PORK & BBQ

PAIN PITA, FILET-MIGNON DE PORC CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE BARBECUE ET COLESLAW

14€

BROCHETTES SAUCE YAKITORI

AU BOEUF ET FROMAGE

12€

DESSERT DU MOMENT

SELON L'INSPIRATION DE LA CUISINE, DEMANDER AU SERVEUR

6,50€



# VINS AU VERRES 12CL

## BOURGOGNE BLANCS

**BOURGOGNE ALIGOTE 2021**

MALDANT PAUVELOT - CHOREY-LES-BEAUNE

**BOURGOGNE 2021**

BONY GACHOT - NUITS-SAINT-GEORGES

**MACON "LES CRÊTS" 2020**

CHATEAU DE MESSEY - OZENAY

**BEAUNE 2018**

BOUCHARD - BEAUNE

**PULIGNY-MONTRACHET "LES EMBAZÉES" 2017**

DAVID BUTTERFIELD - BEAUNE

## BOURGOGNE ROUGES

**BOURGOGNE 2018**

ALAIN JEANNIARD - MOREY-SAINT-DENIS

**MERCUREY "LES DEUX TERRES" 2019**

CHATEAU DE BUXY - SAINT-GERMAIN-LÈS-BUXY

**SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 2020**

MALDANT - CHOREY-LÈS-BEAUNE

**CÔTES-DE-NUITS "VIGNOTTES" 2018**

GROS PÈRE ET FILS - PREMEAUX-PRISSEY

**VOLNAY CLOS DES CHÊNES 2014**

XAVIER MONNOT - MEURSAULT

## HORS-REGION

**BLANC : MUSCAT JURA 2020**

ALICE BOUVOT - DOMAINE DE L'OCTAVIN - ARBOIS

**ROUGE : TOURRAINE AMBOISE " LES ROSIERS" 2019**

XAVIER FRISSANT



5€

6,50€

7€

8,50€

15,50€

5€

6,50€

7,50€

9,50€

15,50€

5€

5€



## LE VERRE A L'AVEUGLE 6,50€

TROUVEZ L'APPELLATION, CEPAGE, MILLESIME, DOMAINE  
ET GAGNEZ UNE BOUTEILLE !

## ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE

6€

## MOELLEUX

RIESLING GRAND CRU KASTELBERG-VT 1998 9,50€

GRESSER

## CREMANTS DE BOURGOGNE

BLANC DE BLANCS

DIDIER DELAGRANGE - VOLNAY

6€

BRUT ROSE

6€

JAFFELIN - BEAUNE

## PET'NAT

GAMAY

THILLARDON - CHENAS - BEAUJOLAIS

6€

## CHAMPAGNE

BRUT

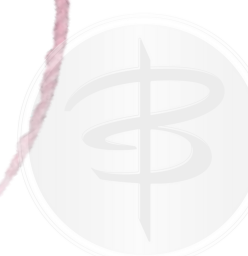
MOËT & CHANDON

12€

BRUT ROSE

FORGET BRIMONT

12€





# COCKTAILS



## **B.D.M NEGRONI**

GIN\_COCCHI VERMOUTH ROUGE\_CAMPARI\_ZEST ORANGE

12€



## **BERLIN MULE**

GIN BRICK\_SIROP DE GINGEMBRE MAISON  
GINGER BEER\_CITRON VERT

10€



## **BLOODY MARY**

VODKA\_JUS DE TOMATE\_BLOODY MIX\_CITRON\_OLIVES.

12€



## **MOJITO SPRITZ**

RHUM\_FEUILLE DE MENTHE\_SUCRE\_CITRON VERT  
ANGOSTURA\_BITTER\_EAU GAZEUSE

11€



## **WHITE HUGO**

LIQUEUR SUREAU\_VIN BLANC\_LIQUEUR VERVEINE\_MENTHE  
PROSECCO\_CITRON\_EAUX GAZEUSES.

10€



## **STRAWBERRY COSMO**

VODKA\_COINTREAU\_PUREE DE FRAISE\_CITRON JAUNE  
CRANBERRY\_BLANC D'OEUF

11€



## **PEACH & TONIC**

GIN HENDRICK'S\_SIROP DE GINGEMBRE MAISON\_  
CREME DE PECHE\_CITRON VERT\_TONIC WATER.

11€



## **SPICY AMARETTO SOUR**

RHUM EPICÉ MAISON\_SIROP DE VANILLE\_AMARETTO  
ANGOSTURA BITTER\_BLANC D'OEUF.

11€



## **CLASSIC BELLINI**

PURÉE DE PÊCHE\_CRÈME DE PÊCHE\_CHAMPAGNE.

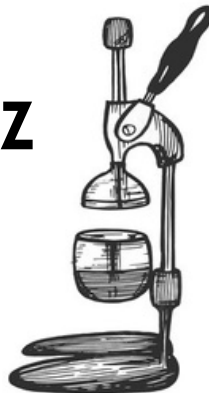
12€



## **CLASSIC APEROL SPRITZ**

APÉROL\_PROSECCO\_EAU GAZEUSE.

9€



# BIERES ET APERITIFS

## APÉRO

### KIR CASSIS

CRÈME DE CASSIS ET VIN BLANC ALIGOTÉ

### KIR ROYAL

CRÈME DE CASSIS ET CRÉMANT DE BOURGOGNE

### VERMOUTH ROUGE OU BLANC

MARTINI, CAMPARI, NOILLY PRAT,...

### VERMOUTH PREMIUM ROUGE OU BLANC

COCCHI, DEL PROFESSOR, BERTO

### PORTO ROUGE OU BLANC

NIEPOORT

### PASTIS DE MEURSAULT

CLOS SAINT JOSEPH

### ABSINTHE

### SUZE

### SUZE TONIC

## BIERES PRESSION

### BLONDE BELLENIUM

### BLANCHE BELLENIUM

### IPA BROOKLYN

## BIERES BOUTEILLES

### CORONA

7€

8€

7€

9€

7€

7€

7€

6€

8€

30CL 50CL

5,50€ 10€

5,50€ 10€

5,50€ 10€

33CL

6€

## LONG DRINKS

10€

### GIN\_VODKA\_WHISKY\_RHUM

ACCOMPAGNÉ D'UN MINÉRALEE (TONIC, SODA, JUS DE FRUITS,....)

## SANS ALCOOLS

### COCA-COLA

33CL 4€

### ORANGINA

33CL 4€

### TONIC / GINGER ALE

33CL 4€

### GINGER BEER BIO FRANÇAIS

33CL 5,50€

### LIMONADE

33CL 4€

### PERRIER

33CL 4€

### PERRIER FINES BULLES

50CL 4€

### EAUX PLATES OU GAZEUSE

100CL 6,50€

### JUS DE FRUITS

30CL 4€

### JUS DE TOMATES ASSAISONÉES

30CL 4€

### SUPPLÉMENT SIROP

0,50€

