



Les Grillons du Morvan



Hotel ** - Restaurant - Salon de thé




@LesGrillonsduMorvan

www.lesgrillonsdumorvan.com

Apéritifs doux

Kir des Grillons 	17 cl	6,50 €
Crème de pêche et crémant		
Kir aligoté	12 cl	5,00 €
cassis, mure, cerise, framboise		
Guignolet	4 cl	3,90 €
Suze	4 cl	3,80 €
Suze cassis	5 cl + 1 cl	4,50 €
Américano	4 cl	4,50 €
Martini rouge	4 cl	4,50 €
Martini blanc	4 cl	4,50 €
Pastis 51	2 cl	3,50 €
Pastis Henri Bardouin 	2 cl	5,00 €
pastis artisanal au bon goût de plantes		
Ricard	2 cl	3,95 €
Porto rouge	4 cl	4,50 €
Muscato de Rivesaltes	8 cl	4,20 €

Bières Belges & Bourgognes

Chimay Dorée 4,8°	33 cl	6,00 €
Chimay Triple 8°	33 cl	6,80 €
Chimay Bleu 9°	33 cl	7,50 €
Chimay Rouge 7°	33 cl	6,20 €
THOMAS BECKET 		
Blanche Bourgogne. 4,1°	33 cl	6,80 €
Blonde Bourgogne 6,5°	33 cl	6,50 €
Ambrée Bourgogne 6,5°	33 cl	6,80 €
Brune Bourgogne 6,8°	33 cl	7,00 €
Lefte blonde 6°	33 cl	6,00 €
Heineken 5°	25 cl	5,80 €
Panaché 1,2°	25 cl	4,00 €
Monaco	25 cl	4,50 €
supplément sirop	2 cl	0,90 €
supplément Picon	2 cl	2,00 €

 sélections coup de cœur.

Madame, Monsieur,

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre hôtel** restaurant construit peu de temps après le barrage des Settons, établissement ouvert en 1880. Ici, nous jouissons du calme et de la beauté du paysage dans ce parc de 2 hectares, dans lequel vous ne devez pas hésiter à aller vous promener jusqu'au bord de la Cure au plus près du déversoir. La confection de tous nos plats se fait au moment de la commande avec des produits frais, tout en respectant la cuisson des produits, à la juste cuisson, nos poissons bénéficient de "la basse cuisson" c'est-à-dire ne dépassant pas 80°, et les viandes, de "la haute cuisson" ne dépassant pas les 200° pour notre viande, tendre au goût persillé. La cuisson des légumes est modérée afin de garder le meilleur du goût et des vitamines.

Nos assiettes sont copieuses et décorées avec des produits naturels.

Enfin, notre personnel de salle fait son possible pour vous satisfaire.

Bon appétit.


Le Chef de cuisine, Frédéric GOMEZ

Diplômé de cuisine classique, Ecole de Groisy le Plot 74

Vins de Bourgogne

Aligoté blanc	10 cl	3,00 €
Petit Chablis blanc	10 cl	3,50 €
Côte d'Auxerre rosé	10 cl	2,90 €
Bourgogne rouge	10 cl	3,50 €

Whisky

Chivas Régal 12 ans	4 cl	7,00 €
Jack Daniel's	4 cl	6,50 €
Jameson	4 cl	6,50 €
Lagavulin 16 ans	4 cl	9,50 €
Oban 14 ans 	4 cl	8,50 €
Talisker 10 ans	4 cl	7,50 €
William lawson	4 cl	6,00 €
(glace à préciser)		

Crémant de Bourgogne

Flûte 	17 cl	5,65 €
Bouteille	75 cl	27,00 €


Eaux

Badoit gaz	50 cl	4,00 €
Badoit gaz	100 cl	5,50 €
San Pellegrino gaz	50 cl	4,00 €
San Pellegrino gaz	100 cl	5,50 €
Perrier gaz	33 cl	3,50 €
Perrier rondelle gaz	33 cl	3,80 €
Vittel plate	50 cl	3,75 €
Vittel plate	100 cl	5,50 €
Evian plate	100 cl	5,50 €

Sirop et jus de fruits Pago

SIROP :	25 cl	2,50 €
Cerise, Fraise, Cassis, Citron, Grenadine, Menthe.		
PAGO :	20 cl	4,80 €
Abricot, Orange, Pomme, Tomate, Ananas.		

Alcools

Vodka	4 cl	5,00 €
Soda + alcool	2cl + soda	7,50 €
Get 27 ou 31	4 cl	5,50 €
Irish coffee	15 cl	7,50 €
Grand Marnier	4 cl	5,50 €
Cointreau	4 cl	5,50 €
Marc de Bourgogne 	4 cl	6,00 €
Armagnac	4 cl	6,00 €
Cognac	4 cl	6,00 €
Eau de vie	4 cl	5,95 €
Framboise, Mirabelle, poire, prunelle.		


Champagne

Champagne brut Nicolas Feuillatte 	75 cl	68,00 €
---	-------	---------

Sodas et cidre

Cidre brut	27,5 cl	4,20 €
Coca cola	33 cl	3,95 €
Ice tea pêche	20 cl	4,20 €
Limonade artisanale 	25 cl	2,50 €
Limonade diabolos	25 cl	2,80 €
Orangina	25 cl	4,00 €
<u>Schwepes</u>		
Agrume ou Tonic	25 cl	4,20 €

Boissons chaudes

Café expresso	7 cl	1,80 €
Café expresso noisette	7 cl	1,95 €
Café allongé	14 cl	1,95 €
Café double	14 cl	2,70 €
Café au lait	14 cl	2,40 €
Café crème	14 cl	2,70 €
Café décaféiné	7 cl	1,85 €
Cappuccino chantilly	20 cl	3,60 €
Chocolat chaud cuillère 	25 cl	4,50 €
(en vente dans la boutique)		
Infusion ou Tisane	25 cl	3,30 €
Thé sélection	25 cl	3,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

COVID19 * Carte et menu à usage unique par table.



Vins Blancs de Bourgogne

	<u>Région du Chablisien</u>		
Chablis 1er Cru	75 cl		
Domaine Fillon & Fils	36,00 €		
Saint-Bris	75 cl		
Domaine Fillon	25,00 €		
	<u>Région du Mâconnais</u>		
Pouilly-Fuissé	75 cl		
Terres-Secrètes	38,00 €		

Vins Rosés de Bourgogne

	<u>Région du Chablisien</u>		
Côte d'Auxerre	75 cl		
Domaine Fillon	23,00 €		
	<u>Région des Côtes de Nuits</u>		
Marsannay rosé	37,5 cl	75 cl	
Domaine R. Bouvier	17,75 €	29,50 €	

Vins Rouges de Bourgogne

	<u>Région de L'Auxerrois</u>		
Côte d'Auxerre " Cuvée Prestige "	75 cl		
Domaine Fillon Fût de chêne .	27,00 €		
Bourgogne Irancy	75 cl		
Bailly Lapierre	32,00 €		
	<u>Région des Côtes de Nuits</u>		
Marsannay Vieilles Vignes	75 cl		
Les Longeroies' Domaine R. Bouvier	36,50 €		
Gevrey-Chambertin	75 cl		
Rémi Seguin	75,00 €		
	<u>Région des Côtes de Beaune</u>		
Savigny-les-Beaune	75 cl		
Domaine Denis Père & Fils	52,00 €		
	<u>Région du Chalonnais</u>		
Givry 1 er Cru	37,5 cl	75 cl	
Domaine Steinmaier	21,50 €	37,00 €	
Mercurey	75 cl		
Domaine Belleville	49,00 €		

Vins Pichets notre sélection

		<u>Verres</u>		<u>Pichets</u>		
Petit Chablis	Blanc	10 cl	3,50 €	25 cl	5,40 €	
Domaine Fillon				50 cl	10,80 €	
					66 cl	14,26 €
					100 cl	21,60 €
Bourgogne Aligoté	Blanc	10 cl	3,00 €	25 cl	4,90 €	
Domaine Fillon				50 cl	9,80 €	
					66 cl	12,94 €
					100 cl	19,60 €
Côte d'Auxerre	Rosé	10 cl	2,90 €	25 cl	4,75 €	
Domaine Fillon				50 cl	9,50 €	
					66 cl	12,54 €
					100 cl	19,00 €
Bourgogne	Rouge	10 cl	3,50 €	25 cl	5,50 €	
Le Manoir				50 cl	11,00 €	
Meix Jauney				66 cl	14,52 €	
					100 cl	22,00 €

Vins au verre notre préférence

Pouilly-Fuissé	Blanc	Terres-Secrètes	10 cl	5,80 €
Bourgogne Irancy		Bailly Lapierre	10 cl	4,75 €
Mercurey	Rouge	Domaine Belleville	10 cl	7,00 €

Crémant & Champagne

	Domaine Moingeon	
Crémant de Bourgogne Blanc "Brut"	Flûte 17 cl	75 cl
	5,65 €	27,00 €
Cépage :		
70% de Chardonnay, 20% de Pinot Noir, 10% Aligoté		
Champagne " Brut " Nicolas Feuillatte		75 cl
		68,00 €
Cépage :		
20 % de Chardonnay, 40 % de Pinot Noir, 40 % de Pinot Meunier		

sélections coup de cœur.



Dans le cas où vous n'auriez pas terminé votre bouteille, nous pouvons l'emballer.



Menu 3 plats 26 €

Boissons non comprises

Entrées

(seule 9,50 €)

ou
ou
ou

- Méli-mélo de magret de canard fumé tranché et tomates confites.
- Terrine de porc et jambon persillé de Bourgogne.
- Jambon du Morvan affiné 9 mois.
- Soupe de légumes, pain grillé. sans pain à préciser pour le sans gluten

Plats

(seul 14,00 €)

ou
ou
ou

- Cassiolette d'Andouillette Paysanne.
- Linguini frais à l'huile d'olive, herbes, jaune d'œuf, emmental.
- Filet mignon de porc sauce crème au miel, gratin de pommes de terre.
- Lieu au court bouillon, huile olive et beurre citronné, riz Blanc.

Desserts

ou
ou
ou

- Crème aux œufs au caramel.
- Tarte aux myrtilles sauvages, amande, chantilly.
- Mousse au chocolat, éclats de fèves de cacao.
- Coupe de glace 2 boules au choix, chantilly à préciser.

* cette formule 3 plats est aussi utilisée pour la 1/2 pension des résidents de l'hôtel, mais n'est pas réservée à ceux-ci..

Vous souhaitez manger du fromage :

- Assiette de 3 fromages Bourguignons 6,80 €
- Fromage Blanc de Campagne à la Crème Fraîche. 5,80 €
- * à la Ciboulette * au Coulis de Fruits rouges * au Miel * au Sucre *



Pensez à commander votre dessert lors de la prise de commande.

Menu enfant -10 ans 13,00 €
entrée + plat + dessert



Les Cassolettes 14€

Cassiolette d'Andouillette Paysanne.

Sur un lit de pommes de terre, de l'andouillette paysanne, échalotes et vin Aligoté, de la crème fraîche à la moutarde à l'ancienne, le tout gratiné.



Cassiolette d'endive à l'Epoisses Berthaut.

Sur un lit de pommes de terre, oignon, lardons, noix, des endives cuites, fromage râpé, du vin blanc Aligoté, de l'Epoisses Berthaut, le tout arrosé de crème et au



Cassiolette de saumon au fromage de chèvre.

Sur un lit de pommes de terre, du saumon fumé, du fromage de chèvre, des herbes douces, le tout gratiné.



Cassiolette Morvandelle.

Sur un lit de pommes de terre, le jambon du Morvan y est déposé, fromage râpé, vin Aligoté et crème fraîche, le tout gratiné.



La Carte

Entrées


- Salade tiède d'escargots 12,50 € 9 Escargots chauffés à l'huile de noix, cerneaux de noix, tomates confites et fines herbes, nappé de vinaigre doux à l'échalote ciselée...
- Poêlon d'escargots au beurre du Chef x 6 7,60 €
- noisettes, cognac, échalotes et ciboulette. x 12 13,40 €
- Jambon du Morvan affiné 9 mois 9,50 €
- Potage de légumes du jour mixés et ses croutons. 9,50 € sans pain à préciser pour le sans gluten
- Fromage de chèvre frais au miel et pignons de pin. 10,50 € sans pain à préciser pour le sans gluten
- servi chaud et salade verte assaisonnée, tomate confite.
- Assiette de charcuterie Bourguignonne. 17,00 € sans crapiaud à préciser pour le sans gluten
- Jambon cru du Morvan, Rosette de Bourgogne, Terrine de porc, jambon persillé de Bourgogne et crapiaud au jambon.








La Carte



Plats


Pavé de saumon cuisson basse température. (Atlantique) **18,00 €** 
Un filet d'huile d'olive bio citronnée, riz basmati.


Suprême de poulet fermier. (Pays de la Loire) **17,50 €** 
Rissolé aux épices, pommes chips maison et Salade. 

Salade végétarienne. (suivant le marché) **16,50 €** 
Salades mélangées, tomate, œuf, carotte, échalote, betterave, etc..


Les viandes rouges

Pavé de rumsteak (race Normande) **18,00 €** 
avec gratin de pommes de terre et salade Adulte 180/200g **14,00 €** 
Enfant -10ans 130/150g

Carpaccio de bœuf tranché maison, 180g **17,00 €** 
Macéré au citron, huile olive, herbes et parmesan, Gratin de PDT.

Tartare de bœuf "préparé", 180g **18,50 €** 
jaune d'œuf, huile d'olive BIO, échalotes et ciboulette hachées, câpres, sel, poivre.
salade et pommes de terre rissolées.


Fromages

Fromage Blanc de Campagne à la Crème Fraîche. **5,80 €** 
* à la Ciboulette * au Coulis de Fruits rouges * au Miel * au Sucre *

Assiette de 3 fromages Bourguignons. **6,80 €**
Epoisses Berthaut, Brillât Savarin, Régal de Bourgogne.


Desserts

Tarte aux myrtilles sauvages, amande, chantilly. **6,50 €**
(servie tiède)

Crème aux œufs au caramel de mon enfance. **5,80 €** 

Chaud froid de fruits rouges, glace, amandes effilées. **6,80 €** 

Compotée de pomme & rhubarbe au crumble amande. **6,00 €**

Mousse au chocolat, éclats de fèves de cacao. **6,20 €** 
(servi tiède)

Gâteau au chocolat noir, glace chocolat noir, chantilly. **6,50 €**

Baba au rhum, à la chantilly. **6,80 €**

Café expresso ou déca, thé ou tisane, Gourmand. **5,50 €** 
50 g de chocolat maison.

Café expresso ou déca, thé ou tisane très Gourmand. **8,00 €** 
100 g de chocolat maison. **supplément 3 € dans la formule Déversoir.**

COVID19 * Carte et menu à usage unique par table.

Fait



maison

Les légumes



Gratin de pommes de terre. **5,20 €**
Salade mélangée aux noix **4,50 €**
Riz basmati au beurre **4,50 €**
Pommes de terre rissolées **4,50 €**

Bœuf: race Normande : Des pâtures généreuses pour un persillé incomparable.



Glaces & Sorbets

1 boule de glace **3,50 €**
2 boules de glace **5,50 €**
3 boules de glace **6,50 €**
4 boules de glace **7,50 €**

GLACE

Amande, à la pâte d'amande de Provence.
Café, au café 100% arabica.
Caramel beurre salé, beurre, sel de Guerande.
Chocolat noir au cacao Valrhôna
Marron, à la pâte et aux éclats de marron.
Menthe chocolat, menthe, copeaux chocolat.
Miel, de montagne.
Pistache, à la pâte et aux éclats de pistache.
Smarties, aux bonbons Smarties.
Vanille, vanille Bourbon et beurre d'Échiné.
Verveine, du Velay.

SORBET

Ananas, du Costa Rica.
Carotte, orange, gingembre.
Cassis noir, cassis noir de Bourgogne.
Citron vert, jus et pulpe de citron vert.
Figue violette.
Fraise, douceur de fruit.
Mangue Alphonso.

Chantilly à préciser,
sans supplément,
sans remplacement,
autres demandes avec supplément.