

Le Rameau

Bar • Brasserie





CARTE ÉTÉ 2026



cuisine
"faite-maison"



12, bd Clémenceau - 21000 DIJON
Réservations : 09 73 39 20 23

  / Le Rameau Dijon

NOS APÉRITIFS

Cocktail du mois avec ou sans alcool	9,00€
Ricard, Berger blanc, Pontarlier [2cl]	2,80€
Kir [12cl]	4,00€
Suze [6cl]	4,30€
Suze cassis [6cl]	5,00€
Marsala [6cl]	5,00€
Spritz (Apéro italien)	8,00€
Spritz Limoncello (Limoncello)	8,00€
Virgin Spritz	7,00€
Martini blanc, rouge [6cl]	5,00€
Martini gin [8cl]	7,00€
Porto blanc, rouge [6cl]	5,00€
Coupe de champagne [10cl]	9,00€
Kir royal [10cl]	9,50€
Lillet rosé tonic [12cl]	6,00€
Mojito	8,50€
Virgin Mojito	6,00€



NOS BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Panaché	3,40€	4,80€	6,20€
Monaco	3,70€	5,10€	6,80€
1664	3,60€	5,10€	6,70€
IPA Brooklyn	4,70€	6,10€	8,80€
Grimbergen blonde	4,30€	5,70€	7,70€
Grimbergen rouge	4,60€	6,00€	8,60€
Bière du moment	4,70€	6,10€	8,80€

NOS BIÈRES BOUTEILLES

Duvel blonde [33cl]	5,50€
Pietra ambrée [33cl]	5,50€
Corona 0° (sans alcool) [33cl]	4,50€
Corona [37,5cl]	5,50€
Desperados [33cl]	5,50€
Super Bock [25cl]	3,50€

NOS WHISKYS

	2cl	4cl
Whisky	3,90€	6,50€
Whisky Jameson	4,40€	7,00€
Cardhu 12ans	4,80€	8,50€

Supplément Coca-Cola, orange etc. 1,00€

NOS ENTRÉES

Entrée du jour	5,00€
Assiette de charcuterie	13,20€
2 Œufs "Parfaits" sauce au choix (Sauce époisses ou Meurette)	9,00€
Œufs mimosa	5,00€
Jambon persillé	8,00€
Assiette de saumon fumé	14,20€
6 escargots de Bourgogne	8,00€
12 escargots de Bourgogne	15,00€

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE (VOIR ARDOISE)

FORMULE DU JOUR (VOIR ARDOISE)

1 plat : 12,90€ 2 plats : 16,90€ 3 plats : 19,90€
Plat du jour + café gourmand : 20€

NOS SALADES

Assiette du Soleil (Salade, tomates, mozzarella burrata, huile d'olives, pesto,)	19,50€
Salade végétarienne (Salade, tomates, cœur d'artichaut, tomates séchées, courgettes grillées, champignons frais, œuf dur, olives noires, poivrons)	16,50€
Salade Rameau (Salade, chèvre chaud enrobé de jambon cru grillé, jambon cru, œuf dur, tomates)	16,50€
Salade Cæsar (Salade, tomates, croustillant de poulet, parmesan, sauce cæsar)	17,70€
Salade Bord de mer (Salade, tomates, St Jacques, saumon fumé, avocat, toast)	17,90€
Salade Fraicheur (Salade, tomates, cœur d'artichaut, tomates séchées, courgettes grillées, champignons frais, œuf dur, olives noires, poivrons, jambon cru)	17,70€

NOS TARTARES (AU COUTEAU)

CARPACCIO [130g]	18,90€
Le TARTARE CLASSIC [180g]	18,90€
Le DOUBLE CLASSIC [360g]	26,90€
TARTARE DUO SAUMON/ST JACQUES [170g]	22,50€

• servis avec frites maison et salade

Dans le cadre de notre démarche d'essayer de travailler au maximum avec des PRODUITS FRAIS et LOCAUX.

Nos viandes proviennent en majeure partie de La Petite Louissette (Origine des viandes disponible sur ardoise)
Buns des burgers briochés artisanaux de la boulangerie Perrigot

NOS PLATS

PÂTES PENNE SAUCE AU CHOIX <i>(Copeaux de fromage italien, chiffonnade de jambon cru)</i>	15,50€
3 ŒUFS "PARFAITS" Sauce au choix Sauce Époisses ou meurette <i>(Frites maison)</i>	15,50€
ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA GRILLÉE <i>(Frites maison, salade)</i>	19,50€
ÉPAULE DE PORCELET CONFITE <i>(garniture au choix)</i>	24,90€
PAVÉ DE SAUMON <i>(Tagliatelles fraîches)</i>	21,90€
JARRET DE PORC GRILLÉ <i>(Frites, salade)</i>	23,90€
ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE AU CHOIX	18,90€
ASSIETTE MIX GRILL <i>(Noix d'entrecôte, andouillette, volaille)</i>	24,90€

Sauce maison : Époisses, meurette, crème chorizo, forestière, moutarde

BEEF CORNER

ENTRECÔTE "BLANC BLEU" à la fleur de sel [280g] <i>(Frites maison, salade)</i>	24,90€
NOIX D'ENTRECÔTE "BLANC BLEU" à la fleur de sel [250g] <i>(Frites maison, salade)</i>	25,90€
STEAK HACHÉ À CHEVAL [180g] <i>(Frites maison, salade)</i>	15,90€
BURGER DU CHEF <i>(Steak haché 180g, tomate, salade, oignons, sauce époisses)</i>	20,50€

ON SE FAIT PLAISIR !

CAMEMBERT RÔTI <i>(Salade, jambon cru, frites)</i>	18,50€
ASSIETTE DÉGUSTATION BOURGUIGNONNE 19,50€ <i>(1œuf meurette, 1 œuf Époisses, jambon persillé, croustades d'escargots)</i>	

PLANCHE À PARTAGER (pour 2 personnes)

CHARCUTERIE OU FROMAGE OU MIXTE 20€

NOS FROMAGES

Assiette de 3 fromages	7,50€
------------------------	-------

NOS PIZZAS

CAPRICIOSA <i>(Base tomate, jambon blanc, champignons frais, œuf, mozzarella)</i>	14,90€
CHÈVRE MIEL <i>(Base crème, ciboulette, mozzarella, chèvre, miel)</i>	15,50€
CALZONE <i>(Capriosa fermée)</i>	15,50€
RAMEAU <i>(Base tomate, mozzarella, St Marcellin, jambon cru, copeaux de fromage italien, tomates séchées)</i>	15,90€
VÉGÉTARIENNE <i>(Base tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, champignons frais, pesto)</i>	15,50€
4 FROMAGES <i>(Base tomate, chèvre, St Marcellin, gorgonzola, mozzarella)</i>	16,50€
TARTIFLETTE <i>(Base crème, ciboulette, reblochon, lardons, pommes de terre)</i>	16,50€
BURRATA <i>(Base tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, burrata, huile d'olive, sel, poivre)</i>	16,90€
CANNIBALE <i>(Base tomate, mozzarella, oignons, poivrons, viande hachée, poulet, merguez, sauce BBQ)</i>	16,90€
NORVÉGIENNE <i>(Base crème, ciboulette, mozzarella, saumon fumé, pesto)</i>	16,90€
PIZZA DE LA SEMAINE	VOIR ARDOISE

À EMPORTER

...

PIZZAS : 13 €
BURGERS : 15 €

Tout nos plats peuvent être accompagnés de :

Frites «MAISON», salade, haricots verts, ratatouille, tagliatelles fraîches

PETITS DÉJEUNERS

1 café + 1 croissant	2,90€
1 boisson chaude + 1 croissant ou pain beurre + 1 jus de fruit	7,50€
1 boisson chaude + 1 croissant + 1 pain beurre confiture + 1 jus de fruit	8,50€
1 boisson chaude + 1 pain beurre + 1 omelette jambon + 1 jus de fruit	10,50€
1 pain beurre confiture 3,30€ • 1 croissant	1,40€

BOISSONS FRAÎCHES

Sirup + eau [33cl]	2,70€
Perrier [33cl]	3,90€
Perrier Rondelle	4,20€
Limonade [25cl]	3,30€
Diabolo [25cl]	3,60€
Fuzetea [25cl]	3,90€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero [33cl]	3,90€
Fanta Orange [25cl]	3,90€
Schweppes tonic / Schweppes Agrum' [25cl]	3,90€
Jus de fruit [25cl] GRANINI (ACE, orange, ananas, pomme, fraise, tomate)	4,00€
Fruits pressés (Citron, Orange)	5,00€

Concept / Imp® : D.L.C. Communication - 06 60 75 99 77 - dawdadi.ch

BOISSONS CHAUDES

Café	1,70€	Cappuccino (mousse de lait)	3,70€
Café noisette	1,90€	Café viennois (chantilly)	3,90€
Café allongé	1,90€	Petit chocolat	2,70€
Grand décaféiné	3,20€	Chocolat chaud	3,60€
Petit crème	2,50€	Chocolat viennois (chantilly)	3,90€
Grand crème	3,60€	Irish coffee	7,50€
		Thé	3,60€
		<i>(Découvrez notre gamme de parfums auprès de notre serveur)</i>	

LES EAUX

San Benedetto : Plate ou Gazeuse	0,5l : 3,00€	1l : 5,00€
1/4 Vittel (25cl.) : 3,00€	Eau de Perrier (1l.) :	6,00€

Liste des allergènes disponible sur demande.

Supplément sirop 0,30€ (Grenadine, fraise, menthe, citron amer, pêche, pomme, cassis, banane, cerise, orgeat)

NOS DESSERTS

Profiteroles	7,00€
Crème brûlée maison	7,00€
Tiramisu du moment	7,00€
Fondant chocolat	7,00€
Dessert du moment (voir ardoise)	7,00€
Mousse au chocolat	7,00€
Café gourmand	7,90€
Thé Gourmand	8,30€

NOS GLACES 8,50€

Dame blanche (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées)
Mont Blanc (Glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées)
Chocolat liégeois (Glace chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées)
Café liégeois (Glace café, vanille, espresso, chantilly, amandes effilées)
Coupe amarena (Glace vanille, cerise amarena, chantilly, amandes effilées)
Poire Belle-Hélène (Glace vanille, poire fruit, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées)
Fraise melba (selon arrivage) (Glace vanille, fraise, fraise fruit (fraiches), coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées)
Dijonnaise (Glace cassis, glace vanille, crème de cassis, chantilly, amandes effilées)
Colonel (Sorbet citron, vodka)
William's (Sorbet poire, eau de vie de poire)
Iceberg (Glace menthe chocolat, Get27, chantilly, copeaux de chocolat)

COMPOSEZ VOTRE COUPE

.1 boule 2,90€	..2 boules 4,90€	...3 boules 6,90€
(Vanille, café, chocolat, fraise, cassis, citron, poire, menthe chocolat)		

NOS GAUFRES

SUCRE	5,00€
CONFITURE	6,00€
NUTELLA	6,00€
+ 1 BOULE DE GLACE	1,50€
+ CHANTILLY	1,00€

NOS DIGESTIFS

Rhum Arrangé du patron	5,00€	Gin Malfy [4cl]	7,50€
Vodka [4cl]	6,00€	Cognac [4cl]	6,90€
Malibu [4cl]	6,00€	Marc de bourgogne [4cl]	6,90€
Mint, Menthe Pastille [4cl]	6,00€	Calvados [4cl]	6,90€
Genepi [4cl]	6,00€	Poire [4cl]	6,90€
Rhum brun [4cl]	6,00€	Don papa [4 cl]	8,50€
Bailey's [4cl]	6,00€	Gin tonic (Beefeater)	7,50€
Cointreau [4cl]	6,00€	Gin tonic (Malfy)	8,50€
Gin beefeater [4cl]	6,50€		

CARTE DES VINS

Nos vins blancs	12cl	25cl	50cl	Btle 75cl
Saint Véran <i>(Chardonnay)</i>	4,50€	8,50€	16,50€	26,50€
Montagny <i>(Domaine des pierres blanches)</i>	5,00€	9,50€	19,50€	29,50€
Hautes Côtes de Beaune <i>(Domaine Deveney Mars)</i>	6,00€	11,50€	22,50€	33,50€
Pernand Vergelesses <i>(Domaine Baptiste Guyot)</i>	7,00€	16,50€	35,00€	45,00€
Beaune «Clos du Foulot» Monopole <i>(Domaine Baptiste Guyot)</i>				50,00€
Marsannay Cuvée Charlie <i>(Domaine Charles Audouin)</i>				55,00€
Saint Romain la Combe Bazin <i>(Domaine Prunier Bonheur)</i>				59,00€
Pernand Vergelesses 1° Cru «En Caradeux» <i>(Domaine Baptiste Guyot)</i>				60,00€

N'hésitez pas à demander et découvrir la
SÉLECTION DES VINS DU MOMENT

Nos vins rouges	12cl	25cl	50cl	Btle 75cl
Côtes du Rhône AOP	4,00€	7,50€	14,50€	20,00€
Givry <i>(Domaine Pascal Lemonde)</i>	5,50€	12,50€	23,50€	35,00€
Haute Côte de Beaune <i>(Domaine Berger Rive)</i>	5,50€	12,50€	23,50€	35,00€
Pernand Vergelesses <i>(Domaine Baptiste Guyot)</i>	6,50€	15,50€	25,50€	39,00€
Beaune 1° Cru «Les Teurons» <i>(Domaine Baptiste Guyot)</i>				69,00€
Nuits Saint Georges les Lavières <i>(Domaine JC Rion)</i>				90,00€
Pommard 1° Cru «Les Jarolières» <i>(Domaine Baptiste Guyot)</i>				100,00€
Gevrey Chambertin village <i>(Domaine Charles Audouin)</i>				110,00€

Nos vins rosés	12cl	25cl	50cl	Btle 75cl
Rosé IGP <i>(IGP de Méditerranée)</i>	4,00€	7,50€	14,50€	19,00€
Mas de Pampelonne <i>(Côtes de Provence AOP)</i>	5,00€	9,50€	18,00€	25,00€
ROI Soleil <i>(Côtes de Provence AOP)</i>	5,50€	10,50€	21,00€	29,00€

	La Coupe	La Bouteille
Champagne FINOT Blanc de Blanc	9,00€	65,00€

Millésimes sur demande et selon approvisionnement
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.