

## NOS DESSERTS

Brioche perdue maison (Brioche du boulanger)	7,00€
BABA au rhum	7,00€
Crème brûlée maison	7,00€
Tiramisu du moment	7,00€
Fondant chocolat	7,00€
Tarte 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, expresso, 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 (Glace vanille, fraise, fraise fruit, 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	4,50€
CONFITURE	5,50€
NUTELLA	5,50€
+ 1 BOULE DE GLACE	1,50€
+ CHANTILLY	1,00€

NOUVEAU

## 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€	Téquila [4cl]	6,50€

## CARTE DES VINS

### Nos vins blancs

	12cl	25cl	50cl	Btle 75cl
Château de Pierreux (Beaujolais Village)	4,50€	8,50€	16,50€	26,50€
Montagny (Domaine des pierres blanches)	5,00€	9,50€	19,50€	29,50€
Hautes Côtes de Nuits (Domaine Nuiton Beaunoy «La Quarpande»)	5,50€	10,50€	21,50€	31,50€
Pernand Vergelesses (Domaine Baptiste Guyot)	7,00€	16,50€	35,00€	45,00€
Hautes Côtes de Nuits «Le Rouard» (Domaine Montmain)				42,00€
Hautes Côtes de Nuits «Les Jiroméés» (Domaine Montmain)				52,50€
Pernand Vergelesses 1° Cru «En Caradeux» (Domaine Baptiste Guyot)				60,00€
Beaune «Clos du Foulot» Monopole (Domaine Baptiste Guyot)				50,00€

### Nos vins rouges

	12cl	25cl	50cl	Btle 75cl
Côtes du Rhône AOP	4,00€	7,50€	14,50€	20,00€
Givry (Domaine Pascal Lemonde)	5,50€	12,50€	23,50€	35,00€
Haute Côte de Beaune (Domaine Berger Rive)	5,50€	12,50€	23,50€	35,00€
Pernand Vergelesses (Domaine Baptiste Guyot)	6,50€	15,50€	25,50€	39,00€
Hautes Côtes de Nuits «Les Genévrières» (Domaine Montmain)				42,00€
Fixin «Les Treuilles» (Domaine Les Champs Baudot)				50,00€
Beaune 1° Cru «Les Teurons» (Domaine Baptiste Guyot)				69,00€
Pommard 1° Cru «Les Jarolières» (Domaine Baptiste Guyot)				100,00€

### Nos vins rosés

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

### Nos bulles

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

TOUS NOS VINS À LA BOUTEILLE PROVIENNENT DIRECTEMENT DU PRODUCTEUR  
Millésimes sur demande et selon approvisionnement  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## PETITS DÉJEUNERS

1 café + 1 croissant	2,90€
1 boisson chaude + 1 croissant ou pain beurre + 1 jus de fruit	7,20€
1 boisson chaude + 1 croissant + 1 pain beurre confiture + 1 jus de fruit	8,20€
1 boisson chaude + 1 pain beurre + 1 omelette jambon + 1 jus de fruit	9,20€
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€
Orangina [25cl]	3,90€
Schweppes tonic / Schweppes Agrum* [25cl]	3,90€
Jus de fruit [20cl] (Abricot, orange, ananas, pomme, fraise, tomate)	3,90€

## 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 chocd	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	7,00€
		Thé	3,40€

(Découvrez notre gamme de parfums auprès de notre serveur)

## LES EAUX

San Benedetto : Plate ou Gazeuse 1l.	5,00 €
1/4 Vittel	3,00€

Liste des allergènes disponible sur demande.

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

Le Rameau  
Bar • Brasserie

CARTE HIVER  
2024/2025

CUISINE  
"FAITE-MAISON"



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

f in /Le Rameau Dijon



## NOS APÉRITIFS

Cocktail sans Alcool <i>(Pomme, Banane, Myrtille   Pomme, Fraise   Ananas, Mangue Pêche, Citron Vert)</i>	6,50€
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) [12cl]	6,50€
Spritz Limoncello (Limoncello) [12cl]	6,50€
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€
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€
1664 blanche [33cl]	5,50€
1664 pur malt (sans alcool) [25cl]	4,40€
Pelforth brune [33cl]	5,50€
Corona [37,5cl]	5,50€
Desperados [33cl]	5,50€
Lindemans Kriek ou Pécheresse	5,00€

## NOS WHISKYS

	2cl	4cl
Whisky	3,90€	6,50€
Whisky Jameson	4,40€	7,00€
Jack Daniel's	4,60€	7,80€
Cardhu 12ans	4,80€	8,50€

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

## NOS ENTRÉES

Entrée du jour	5,00€
2 Œufs "Parfaits" sauce au choix (Sauce Époisses ou Meurette)	9,00€
Assiette de charcuterie	12,90€
Jambon persillé "By Florent COLOMBO"	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

Salade végétarienne <i>(Salade, tomates, cœur d'artichaut, tomates séchées, courgettes grillées, champignons frais, œuf dur, olives noires)</i>	16,50€
Salade Rameau <i>(Salade, chèvre chaud enrobé de jambon cru grillé, jambon cru, œuf dur, tomates)</i>	16,50€
Salade Paysanne <i>(Salade, tomates, lardons, croûtons, oeuf parfait, pommes de terre)</i>	17,50€
Salade Bord de mer <i>(Salade, tomates, St Jacques, saumon fumé, avocat, toast)</i>	17,90€

## NOS TARTARES (AU COUTEAU)

CARPACCIO [130g]	18,90€
Le TARTARE CLASSIC [180g]	18,90€
Le DOUBLE CLASSIC [360g]	26,90€

• servis avec frites maison et salade

*Nos tartares sont coupés au couteau et préparés par nos soins*

## NOS FOURNISSEURS À L'HONNEUR

*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)*

*Nos frites proviennent de pommes de terre de La Sans Fonnaise  
Buns des burgers briochés artisanaux de la boulangerie Perrigot*

## NOS PLATS

PÂTES PENNE SAUCE ÉPOISSES ou FORESTIÈRE <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€
ASSIETTE NORMANDE <i>(Camembert chaud, jambon cru, frites maison, salade)</i>	18,50€
PAVÉ DE SAUMON <i>(Tagliatelles fraîches)</i>	21,90€
JARRET DE PORC GRILLÉ <i>(Frites, salade)</i>	23,90€

## BEEF CORNER

ENTRECÔTE "BLANC BLEU" à la fleur de sel <i>(Frites maison, salade)</i>	24,90€
NOIX D'ENTRECÔTE "BLANC BLEU" à la fleur de sel <i>(Frites maison, salade)</i>	25,90€
STEAK HACHÉ À CHEVAL <i>(Frites maison, salade)</i>	14,50€
BURGER DU CHEF <i>(Steak haché, tomate, salade, oignons, sauce époisses)</i>	18,90€
BURGER SAVOYARD <i>(Steak haché, tomate, salade, confit d'oignons, reblochon, jambon cru)</i>	19,90€

## C'EST GRATINÉ!

GRATIN DE PÂTES JAMBON "MAISON" et huile de truffes	19,90€
CROQUE TRUFFES "MAISON" <i>(Pain de campagne, jambon truffé, crème de truffes)</i>	24,90€
CUISSE DE POULET FAÇON GASTON GÉRARD <i>(Frites maison, salade)</i>	18,50€
TARTIFLETTE "MAISON"	17,50€

## NOS FROMAGES

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

## NOS PIZZAS

CAPRICIOSA <i>(Base tomate, jambon blanc, champignons frais, œuf, mozzarella, basilic frais)</i>	14,90€
CHÈVRE MIEL <i>(Base crème, 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, basilic frais)</i>	15,50€
4 FROMAGES <i>(Base tomate, chèvre, St Marcellin, gorgonzola, mozzarella)</i>	16,50€
FRANC COMTOISE <i>(Base crème, mozzarella, cancoillotte, pomme de terre, marteau)</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 citronnée, mozzarella, saumon fumé, basilic frais)</i>	16,90€
PIZZA DE LA SEMAINE	VOIR ARDOISE

## À EMPORTER

...

PIZZAS : 13 €  
BURGERS : 15 €

*Tout nos plats peuvent être accompagnés de :*  
Frites, salades, haricots verts, pomme au four, tagliatelles fraîches