

Eaux minérales

Velleminfroy plate	50cl	2,50€
Velleminfroy pétillante	50cl	3,00€
Supplément sirop <i>fraise, grenadine, menthe</i>		0,50€

Softs

Thé blanc glacé - JOMO	35cl	3,50€
Cola Paris - La Limonaderie de Paris	33cl	4,00€
Royal ginger beer - Socrate	33cl	4,00€
Limonade - Elixia	33cl	4,00€
Jus de fruits - Nectars de Bourgogne	25cl	4,00€

Boisson chaude

Expresso		1,80€
----------	--	-------

Apéritifs

Ricard	2cl	3,50€
Vin cuit St Raphaël <i>Guignolet</i>		5,00€
Suze	6cl	5,00€
Crémant de Bourgogne <i>Domaine Bouhélier</i>		6,00€
Kir crème de cassis		6,00€
Kir royal crème de cassis		10,00€

Bières MICROBRASSERIE ARQUEBUSE

La P30 <i>Blonde Ale</i>	33cl	5,50€
La Dijon'Neige <i>Bière blanche</i>	33cl	5,50€
La Beergundy <i>IPA - Red</i>	33cl	5,50€



: plat contenant des traces de porc



: plat végétarien

Prix net en €, taxes comprises

Village Gastronomique
Cité internationale de la Gastronomie et du Vin
12 parvis de l'Unesco, 21000 Dijon



Meurette & Persillé

RESTAURANT BOURGUIGNON

Par Colombo

Sans réservation

DU DIMANCHE AU MERCREDI

11H30 - 14H00

DU JEUDI AU SAMEDI

12H00 - 14H00 | 19H00 - 21H00



03.73.27.54.25

Village
gastronomique

CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN

Petit mot de Colombo

”

Chers convives,

Bienvenue chez Meurette & Persillé, où chaque plat raconte l'histoire et la tradition bourguignonne avec passion et délicatesse.

Le Village gastronomique et moi-même sommes fiers de faire rayonner la Bourgogne en mettant à l'honneur des recettes locales emblématiques, alliant richesse des goûts, originalité des saveurs et simplicité des préparations.

Que votre expérience parmi nous soit une ode au plaisir des sens et à la convivialité

Bon appétit!

Florent Colombo

”

Seul ou à partager !

**Coq au vin en effiloché préparé
comme autrefois** 🐔 14,40€

Salade du maraîcher et frites ou purée

**Bœuf braisé à la cocotte comme
un Bourguignon** 🐔 15,60€

Salade du maraîcher et frites ou purée

**Brioche feuilletée de poulet fermier
façon Gaston Gérard** 16,70€

Comté de Fruitière, oignons confits, moutarde

Salade du maraîcher et frites ou purée

**Sandwich brioché d'émincé
de porcelet grillé à la plancha** 🐔 16,70€

Sauce moutarde au miel Reine de Dijon®, chou croquant

Salade du maraîcher et frites ou purée

POUR LES - DE 12 ANS 👶

Filets de poulet panés 10,00€

avec mousseline de pommes de terre ou frites maison

Pour accompagner

Frites maison 4,00€

Mousseline de pommes de terre maison 4,00€

Nos planches XXL 26,00€

La Village by Colombo - 2 personnes 🐔

🍷 Pâté-croûte de la Cour veau, volaille, pistaches et poivre vert

🍷 Jambon persillé de Bourgogne

🍷 Terrine de foie de volaille et cèpes

Pickles d'oignons rouges, cornichons

Côté cour by Colombo - 2 personnes 🐔

🍷 Tartine croustillante d'escargots de Bourgogne au vieux comté et vin jaune

🍷 Saucisses à la Dijonnaise

🍷 Tartine de pain d'épices au jambon du Morvan et soumaintrain gratiné

Oignons confits à la moutarde et cassis Briottet



Les oeufs meurette

LES ŒUFS MEURETTE 🐔

Garniture à la Bourguignonne
lardons, petits oignons, champignons
Servis avec croûtons

2 PIÈCES 3 PIÈCES
9,00€ | 13,00€



**LES ŒUFS À LA CRÈME
D'ÉPOISSES BERTHAUT** 🌿

Servis avec croûtons

2 PIÈCES 3 PIÈCES
10,30€ | 15,00€



"Œufs plein air, ferme du Pontot à Gevrey-Chambertin"

Les desserts

Plateau de fromages 8,00€

Dessert du moment 7,00€

Vins AU VERRE OU EN BOUTEILLE 🍷

VINS ROUGES 12cl 75cl

Hautes-Côtes de Nuits 6,50€ 30,00€
Domaine Cornu 2022

Mercurey "Les Bois de Lalier" 7,50€ 40,00€
Domaine du Château P. Le Hardi 2020

Brouilly "Les Deux Amis" 25,00€
Château de la Chaise 2022

Marsannay "Les Longerois" 60,00€
Domaine Bouvier 2021

VINS BLANCS 12cl 75cl

Mâcon-Villages 6,00€ 30,00€
Domaine Thevenard 2022

Chablis "Expression" 6,50€ 35,00€
Domaine Venon 2022

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 30,00€
Domaine Cornu 2022

Bourgogne Côte-d'Or Monopole 40,00€
Domaine du Château P. le Hardi 2021