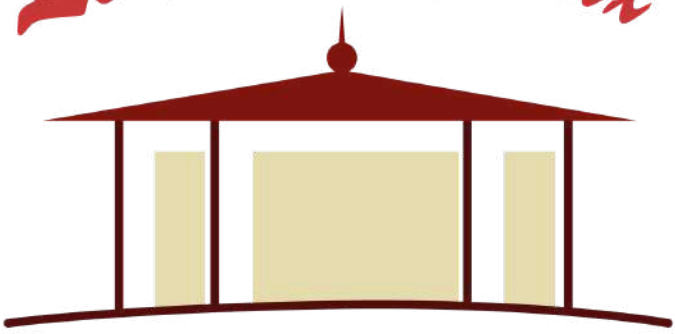
Le Petit Creux



de VOUGEOT

Notre concept

Le Petit Creux de Vougeot est un restaurant traditionnel installé au cœur du vignoble bourguignon, à deux pas du Clos de Vougeot.
Ici, chaque repas est pensé comme un moment de partage et de convivialité, où la cuisine de saison se fait généreuse, raffinée et pleine de caractère.
Dans l'assiette, le savoir-faire du chef se mêle à la créativité pour sublimer des produits de qualité, toujours choisis avec soin.

Bienvenue chez nous !

Originaire d'Orléans, notre chef Julien Girard s'est formé au Lycée Hôtelier de Blois avant de faire ses premières armes au sein du prestigieux établissement Georges Blanc à Chalon-sur-Saône.
Après avoir consolidé son expérience dans de belles maisons bordelaises, il s'envole pour l'île de la Réunion, avant de s'installer en Bourgogne.
Aujourd'hui, le chef propose une cuisine qui revisite les classiques avec créativité, tout en privilégiant des produits locaux, sélectionnés avec exigence pour en garantir toute la qualité.

JULIEN GIRARD
Chef cuisinier
du Petit Creux de Vougeot

Menu du jour

Servi uniquement le midi
du Lundi au Vendredi

Chaque midi, nous vous proposons une formule du jour élaborée à partir de produits frais et de saison.

Cette offre évolue quotidiennement afin de varier les plaisirs et de faire découvrir régulièrement de nouvelles suggestions inspirées par l'arrivage des produits et la créativité du Chef.

Entrée + plat + dessert **26,90€**
Entrée / plat **OU** plat + dessert **22,50€**
Entrée **9€** / Plat **16€** / Dessert **8€**

Tous nos plats sont fait-maison et élaborés sur place

Tous nos prix sont TTC et s'entendent en € service compris

Les entrées

JAMBON PERSILLÉ MAISON 9
condiment cornichons et oignons rouges

OEUFS FAÇON MEURETTE 10
lardons, oignons grelots, champignons, sauce vin rouge

POIREAUX FONDANTS 10
sauce gribiche et noisettes torréfiées

TRUITE GRAVELAX 12
chou-fleur rôti et en velouté

FOIE GRAS IGP FRANCE EN TERRINE 17
chutney de poire au verjus

À partager

JAMBON PERSILLÉ MAISON 11
condiment cornichons et oignons rouges

RILLETTES DE VOLAILLE 8
façon Gaston Gérard, toast de pain

Tous nos prix sont TTC et s'entendent en €. Service compris.

Tous nos plats sont fait-maison et élaborés sur place

Les plats

GNOCCHI DE POMME DE TERRE **19**
purée de courge et crème au Brillat-Savarin

LE BOEUF BOURGUIGNON **21**
tagliatelles fraîches et champignons

LIEU JAUNE **24**
risotto au chou-fleur, sauce beurre blanc citronnée

LOTTE **27**
panais rôti au miel, choux de Bruxelles, sauce vin blanc

SUPREME DE PINTADE **26**
purée de topinambour, champignons poêlés, marron et jus de volaille

FILET DE BOEUF **32**
chou pack choi braisé, jus de viande corsé

Menu des petits chefs

Pour nos petits gourmands voici de quoi se régaler comme des grands...

Formule
Plat + dessert + boisson au choix (sirop ou jus de fruit) *12€*

Tous nos prix sont TTC et s'entendent en €. Service compris.

Tous nos plats sont fait-maison et élaborés sur place

Les desserts

ASSIETTE DE FROMAGES 9
affinés par la fromagerie Delin

LE CÔTE D'OR 9
mousse Brillat-Savarin, insert au safran, biscuit diamant et glace au fromage blanc

TARTE AU CHOCOLAT SOUFFLE (10 minutes de cuisson) 9
glace au café

POIRE POCHEE A L'ANIS DE FLAVIGNY 9
crumble de moutarde à l'ancienne et sorbet poire

COMME UN MONT-BLANC 9
crémeux vanille, streuzel noisette, cassis et mousse aux marrons

NOS FOURNISSEURS DE CONFIANCE

LE MOULIN DU FOULON
Arnay-sous-Vitteaux

GROIN DE PARADIS
Valfôret

FROMAGERIE DELIN
Gilly-les-Citeaux

SOURCES D'AROMES
Ruffey-les-Beaune

MAISON PERRONEAU
Marcellois

TRUITE DE L'AUBE
Veuxhaulles-sur-Aube

BOULANGERIE CHEVALIER
Noiron-sous-Gevrey

VINAIGRERIE DE BEAUNE
Chorey-les-Beaune

Tous nos prix sont TTC et s'entendent en €. Service compris.

Tous nos plats sont fait-maison et élaborés sur place

Les Boissons

Apéritifs

Kir cassis 12 cl	5
Kir Crémant 12 cl	6
Casanis 3 cl	5
Ricard 3 cl	5
Ratafia 3 cl	6
Martini rosso, bianco 6 cl	6

Eaux

Evian 50 cl	4
Evian 1 L	6
Badoit verte 50 cl	4
Badoit verte 1 L	6
Chateldon 75 cl	6

Jus de fruits

Jus d'orange 20 cl	4
Jus de pomme 20 cl	4
Jus d'ananas 20 cl	4
Jus de tomate 20 cl	4

Bières

Bélénium Blanche 33 cl	6
Bélénium Blonde 33 cl	6
Bélénium Ambrée 33 cl	6
Bélénium IPA 33 cl	6
Bière pression 25 cl	4
Bière pression 50 cl	8
Monaco 25 cl	5
Panaché 25 cl	5

Sodas

Coca-Cola 33cl	4
Coca-Cola zéro 33cl	4
Orangina 25cl	4
Fine Thé glacé pêche 25 cl	4
Artonic Indian Tonic 20 cl	4
Artonic Cucumber tonic 20 cl	4
Artonic Ginger Beer 20 cl	4
Limonade Vitteaut 25cl	4
Sirop à l'eau (menthe, grenadine, fraise, pêche, cassis, orgeat)	3

Tous nos prix sont TTC et s'entendent en €. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour terminer...

Boissons chaudes

Expresso	**2.5**
Grand café	**3.5**
Grand café crème	**4**
Décaféiné	**2.5**
Cappuccino	**4**
Chocolat chaud	**3.5**
Thés et Tisanes Dammann Frères	**5**

Whisky

4 cl

Whisky en fût de vin jaune - *La jurassienne du Whisky*	**10**
Whisky en fût de Macvin - *La jurassienne du Whisky*	**10**
Whiskey Bourbon - *Bulleit*	**11**
Whisky single malt 12 ans - *Knockando* 4 cl	**13**

Liqueurs

4 cl

Liqueur de cassis, clémentine - *Distillerie Clos Saint-Joseph*	**9**
Liqueur de poire - *Sab's*	**9**
Liqueur de prunelle - *Gilles Joannet*	**9**

Digestifs

4 cl

Ron vieux Solera -*Zacapa*	**16**
Le gin - *Sab's*	**10**
Gin rose - *Sab's*	**10**
Tanqueray 10 gin	**11**
Vodka - *Idôl*	**7**

Eaux de vie

4 cl

Eau de vie de Poire Williams - *Distillerie Clos Saint-Joseph*	**13**
Eau de vie de coing - *Distillerie Clos Saint-Joseph*	**13**
Eau de vie de mirabelle - *Sab's*	**13**

Marcs et fines

4 cl

L' O d'icy cuvée Joséfine - *Distillerie Clos Saint Joseph*	**12**
Marc de Bourgogne - *Sab's*	**11**
Fine finish Bourbon cask -*Sab's*	**12**

Tous nos prix sont TTC et s'entendent en €. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Découvrez le plaisir de prolonger l'expérience de notre restaurant grâce à notre sélection de vins à emporter à prix caviste.

Rouges de caractère, blancs et rosés élégants ou bulles festives, chaque bouteille a été choisie avec soin pour sublimer vos moments de partage.

Profitez des conseils de notre équipe pour trouver l'accord parfait, que ce soit pour un cadeau ou une occasion spéciale.

VOS VINS PRÉFÉRÉS SONT AUSSI DISPONIBLES EN VENTE À EMPORTER … AU PRIX CAVISTE !

Le Petit Creux

de VOUGEOT

Nos horaires :

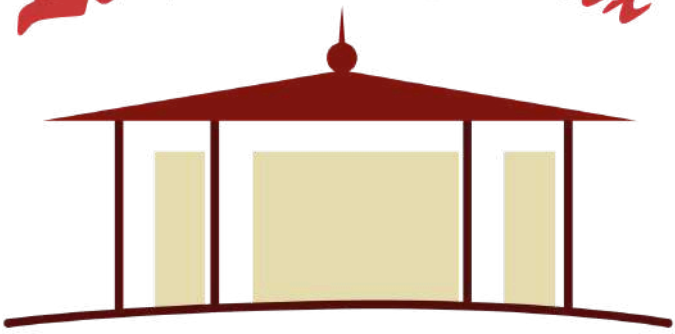
Le midi du lundi au dimanche
12h-14h

Le soir du lundi au dimanche
19h-21h15

lepetitcreuxdevougeot

03 80 40 75 80

Le Petit Creux



de VOUGEOT

Les cocktails

Les Classiques

MOJITO **10**

Rhum blanc, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre

SPRITZ AU CHOIX - APEROL,SUREAU,PECHE **10**

Liqueur au choix, prosecco, eau pétillante

DAIQUIRI **10**

Rhum blanc, citron vert, sirop de sucre

RUBY **12**

Vodka, Apérol, liqueur de fleur de sureau, jus d'orange sanguine et citron maison

GIN TONIC **13**

Gin , tonic concombre ou indian tonic

Les créations du Petit Creux

POMME D'AMOUR **13**

Amaretto, jus de pomme, jus de citron, tonic

VERGER DE VOUGEOT **13**

Liqueur de poire Sab's, jus de pomme, tonic

MADELEINE N°2 **14**

Liqueur de clémentine, Ratafia Sab's, jus d'ananas, jus de citron

Les plaisirs désaltérants

RASPBERRY SOUR **7**

Purée de framboise, citron, basilic, limonade

PERLE DE VOUGEOT **7**

Jus d'orange, sirop de cassis, eau pétillante

Tous nos prix sont TTC et s'entendent en €. Service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé