

LA CARTE DE LA PÉNICHE



A PARTAGER... ou non...

Sardinillas de Galice à l'huile d'olive 130 g, beurre & toasts	14,90 €
<i>Sardinillas of Galicia in the olive oil, butter & bread</i>	
Filets d'anchois de Cantabrie "boquerones" à l'huile d'olive 140 g, beurre & toasts	17,00 €
<i>Nets of anchovy of Cantabria in the olive oil</i>	
Toastinables avec pain grillé 50 g : saumon ou thon ou tapenade	5,90 €
<i>Toastinables & toasts : salmon or tune or tapenade</i>	



LES ASSIETTES

	petite	grande
Assiette de charcuteries	8,90 €	13,90 €
<i>Jambon cru Parme Jambon persillé, saucisson sec, terrine, pain, beurre & cornichons</i>		
<i>Charcuterie : cured ham, local marbled ham, dry sausage, terrine, bread, butter & gherkins</i>		
Assiette nordique - Le Borvo	13,50 €	19,50 €
<i>Saumon fumé, dés de saumon, tarama blanc nature, œufs de saumon «Kéta» blinis et pain grillé, crème fraîche à l'aneth</i>		
<i>Smoked salmon, white tarama, salmon eggs «Kéta», blinis and toasts, cream with dill</i>		
Assiette de fromages affinés		
Assiette 3 fromages : 8,00 € 5 fromages : 13,00 € 7 fromages : 16,50 €		
<i>. Comté . Soumaintrain Le Val d'Auré à Bouilly . Bûche de chèvre Desmoutiers . Roquefort</i>		
<i>. Camembert AOP . Bouchons de chèvre Desmoutiers . Chaource AOP lincet</i>		
<i>Platter of selected repened cheeses : cheese from Jura Comté ; goat cheese ; Roquefort</i>		
<i>local cheeses : Soumaintrain, Chaource ; cheese norman Camembert</i>		
Assiette mixte charcuterie / 3 fromages		16,00 €
<i>Mix platter of charcuterie and 3 cheeses</i>		



LES CLASSIQUES

Escargots Croque Bourgogne	<i>Snails of Burgundy</i>	6 escargots 9,00 €	12 escargots 15,50 €
Croque-monsieur, salade verte	<i>Croque-monsieur with green salad</i>		11,50 €
Croque-saumon, salade verte	<i>Croque-salmon with green salad</i>		13,50 €
Chèvres chauds sur salade	<i>Warm goat's cheese with green salad</i>		14,50 €
Omelette nature			8,90 €
<i>Omelette regular or with Swiss cheese or ham or ciboulette</i>			
Supplément garniture : gruyère ou jambon ou ciboulette		0,50 €	Supplément salade 1,50 €
Plats chauds cuisinés par Le Borvo			12,90 €
<i>Fricassée de volaille sauce chablisienne - Blanquette de veau à la citronnelle</i>			
<i>Boeuf bourguignon - Bolognaise de boeuf</i>			
Saumon fumé, pommes de terre crémeuses à l'aneth	<i>Smoked salmon, potatoes cream with dill</i>		13,90 €
Pour les enfants riz ou pâtes jambon blanc - saumon et toast grillé			8,00 €



LES PLATS DE L'ÉTÉ

Melon & Jambon cru Parme	<i>Cured ham and melon</i>	10,50 €
Tomates burrata	<i>Burrata tomatoes</i>	10,50 €
Gaspacho		8,90 €
Foie gras de canard « mi-cuit » 50 g toasts & chutney provenance Gramat Lot		14,50 €
<i>Foie gras « mi-cuit » bread & chutney</i>		