

LES  
GOURMANDS  
*disent*

MENU

# Joann Cerceuil.

Vous êtes installés chez nous, ici, au Gourmands Disent, au coeur du quartier Montchapet dans cette ancienne maison bien connue des dijonnais. Restaurant de quartier qui se veut résolument familial et convivial. Plaisir supplémentaire, les murs accueillent les tableaux d'art.

Des bistrots, commerces et bureaux qui exposent des artistes du coin, il y en a des dizaines à Dijon évidemment, mais le petit plus au Gourmands Disent, c'est que l'artiste est aussi le chef de cuisine et le gérant de l'établissement, Joann. Artiste peintre/dessinateur à ses heures, ses portraits vous contemplent, vous observent, vous dévisagent mais surtout ne laissent personne indifférent.

Vous rencontrerez des animaux sortis tout droit de la savane ou de la forêt amazonienne. Tantôt noir et blanc, tantôt aux couleurs éclatantes, les peintures de Joann vous régaleront pendant votre repas. Épargnée par le snobisme et le luxe, notre adresse rappelle que l'art se niche bel et bien au creux de la vie quotidienne.

Les Gourmands Disent c'est aussi un concept store où vous pouvez repartir avec une des digigraphies encadrées, numérotées et signées de notre artiste.





[www.joann-cerceuil.com](http://www.joann-cerceuil.com)

@joanncerceuil

# NOS Galettes DE SARRASIN

*servies avec une délicieuse salade verte*

**super complète** 14,90€

*emmental, œuf, champignons frais, jambon blanc*

**capra & miele** 15,20€

*emmental, fromage de chèvre, émincé de poulet déglacé au miel*

**papy marcel** 15,20€

*emmental, St Marcellin, pignons de pin, jambon sec espagnol*

**quatre fromages** 15,50€

*emmental, bleu, chèvre, époisses*

**auvergnate** 15,50€

*emmental, bleu, noix, magret de canard fumé*

**quatre saisons** 15,90€

*mozzarella, jambon blanc, courgettes grillées, tomates fraîches, champignons frais, copeaux de parmesan, crème de balsamique*

**italienne** 15,60€

*mozzarella, légumes du soleil cuisinés maison (Oignons, tomates, poivrons tricolores, courgettes), jambon sec*

**cannibale** 15,60€

*emmental, œuf, lardons allumettes, jambon blanc, chorizo*

**genovese** 15,60€

*mozzarella, émincé de poulet, tomates fraîches, pesto maison*

**forestière** 15,90€

*emmental, mijoté d'émincé de poulet à la crème, champignons & moutarde à l'ancienne*

**baltique** 16,50€

*emmental, pommes de terre, crème fraîche épaisse, fromage de chèvre, saumon mariné maison*

**hélix** 16,90€

*emmental, époisses, champignons frais, escargots, persillade maison, flambée au Marc de Bourgogne*

**Vous avez une grosse faim ?  
Ajoutez un ingrédient  
supplémentaire pour 2,50€**

# ICI Composez VOTRE GALETTE

*servir avec une délicieuse salade verte*

parmi nos ingrédients de qualité :

*jambon blanc • poulet • oeuf • saumon mariné maison • jambon sec espagnol • chèvre bleu • mozzarella • emmental • champignons • tomates fraîches • crème fraîche*

2 garnitures 12,90<sup>€</sup>

3 garnitures 13,90<sup>€</sup>

4 garnitures 14,90<sup>€</sup>

**Vous aimez la verdure ?  
Commandez un bol de salade  
verte pour seulement 3,50<sup>€</sup>**



# NOS Farines 100% LOCALES

8 sacquenay (21)



Dans notre restaurant, nous privilégions l'authenticité et la qualité en travaillant exclusivement avec des produits bio, locaux, et soigneusement sélectionnés. Nos farines de sarrasin et de froment, par exemple, proviennent de la Ferme de la Gauloise à Sacquenay, en Côte d'Or. En choisissant des ingrédients issus de la culture locale, nous vous garantissons des saveurs authentiques tout en soutenant l'agriculture de notre région.



# <sup>NDS</sup> Salades COMPOSÉES

## fermière

16,90€

salade, émincé de poulet chaud, raisins secs, pignons de pin, tartines de tomates fraîches et pesto maison gratinées à la mozzarella

## scandinave

16,90€

salade, saumon mariné maison, champignons frais, croûtons, chèvre frais

## campagnarde

16,90€

salade, pommes de terre, lardons allumettes, brick au St Marcellin

## nouméa

17,90€

salade, gambas sautées à l'ail, chorizo et ananas

## NOS Crêpes TRÈS GOURMANDES

grand 8

8,90€

*crème de carambar maison, éclats de M&M's, chamallows, glace barbe à papa, chantilly*

écureuil

8,90€

*caramel beurre salé maison, noisettes concassées, glace noisettes, chantilly*

tatin

9,30€

*pommes caramélisées à la cannelle, crème fraîche épaisse, glace caramel beurre salé, chantilly*

antillaise

9,70€

*Banane flambée au rhum, glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly*

## NOS Crêpes PLUS CLASSIQUES

sucré

4,20€

beurre

4,00€

beurre & sucre

4,60€

flambée

6,90€

*au choix : Grand-Marnier, Rhum, Marc de Bourgogne, Calvados*



# ICI Composez VOTRE CRÊPE

parmi nos ingrédients de qualité :

caramel beurre salé maison • nutella • chocolat chaud maison • sirop d'érable • citron frais  
coco râpée • boule de glace • pommes caramélisées à la cannelle maison • banane • amandes  
miel • noix • chantilly

1 garniture 4,60€

2 garnitures 6,30€

3 garnitures 7,80€

4 garnitures 8,90€

*Pour les amateurs, composez  
votre crêpe dessert avec une pâte  
au sarrasin pour seulement +0,50€*



# NOS Crèmes glacées ET SORBETS

trappeur

8,60€

3 boules de glace vanille, caramel, noisettes, sirop d'érable, chantilly

dame blanche

8,60€

3 boules de glace Vanille, chocolat chaud, chantilly

caramel liégeois

8,60€

3 boules de glace Caramel beurre salé, caramel beurre salé maison, chantilly

coupe de mon enfance

8,80€

3 boules de glace Vanille, sauce Nutella, Smarties, chantilly

coupe bourguignonne

8,80€

3 boules glace cassis, crème de cassis, baie de cassis et chantilly

# OU Composez VOTRE COUPE

1 boule

4,00€

2 boules

5,90€

3 boules

7,20€

Pour les plus gourmands, ajoutez de la chantilly, du nappage chocolat chaud ou caramel beurre salé maison pour seulement 1,10€

# NOS Apéritifs

anisé	3,90€	rosé pamplemousse	4,70€
martini ou porto	4,20€	whisky Jack Daniel's	5,50€
kir breton	4,50€	whisky Chivas (12 ans d'âge)	7,90€
bière pression (25cl)	4,60€	bière pression (50cl)	8,50€
kir	4,60€		



LOUIS BOUILLOT

crémant de bourgogne  
"perle de molesme"

coupe (12cl) 6,50€  
bouteille (75cl) 33,00€



DOMAINE GYEJACQUOT FRÈRES

champagne  
gaston declos brut

bouteille (75cl) 49,00€

# NOS Cocktails



spritz

8,90€

*apéritif, prosecco, eau gazeuse*

spritz de la dame du lac

8,90€

*apéritif, cidre, eau gazeuse*

hugo spritz

8,90€

*liqueur de fleur de sureau, prosecco et eau gazeuse*

lily rose

8,90€

*illet rosé, sirop de pamplemousse, crémant*



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

# NOS Boissons FRAICHES

sirop à l'eau 3,20<sup>€</sup>

diabolo 3,50<sup>€</sup>

sodas 3,90<sup>€</sup>

*coca-cola, coca-cola zéro, orangina, ice tea, perrier*

jus de fruits 3,90<sup>€</sup>

*orange, abricot, ananas, tomate, fraise*

eau san benedetto 3,80<sup>€</sup>

*plate ou gazeuse (50cl)*

*plate ou gazeuse (100cl)*

4,50<sup>€</sup>

y-cola 4,50<sup>€</sup>

*cola bourguignon concocté dans l'Yonne à la  
brasserie la Vaugermaine à Chablis (33cl)*

*Pour les amateurs, dégustez notre délicieux jus de pomme fermier  
**100% local** avec des pommes récoltées dans les vergers de  
Beaune et des villages alentours pour seulement 4,20<sup>€</sup> (25cl)*

NOS  
**Bières** LOCALES

3 quetigny (21)



BRASSERIE ELIXKIR



elixkir blonde (33cl)  
"le péché du chanoine"

6,00€

*elle possède toutes les qualités d'une bonne bière de saif sans pourtant compromettre le goût. Parfum floral ponctué d'arômes d'agrumes doux et sa robe éclatante aux reflets dorés*

elixkir ambrée (33cl)  
"la rude école"

6,00€

*bière complexe et équilibrée où les notes savoureuses de caramels et de biscuits se mêlent à un bouquet fruité soutenu par une agréable amertume*

elixkir IPA (33cl)  
"ibu profane"

6,00€

*arômes puissants de fruits exotiques, de pamplemousse et de citron, une amertume franche et désaltérante*

elixkir triple (33cl)  
"sans foi ni loi"

6,00€

*arômes complexes et fruités caractéristiques des levures belges avec les parfums étonnants de deux houblons El Dorado et le Sarachi Aoe. Notes gourmandes de bonbons acidulés, d'épices et de fruits jaunes*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# NOS Bières LOCALES

2 fleurey-sur-ouche (21)

**Bouillant**  
Cultures fermentaires.



**borbet'ale (33cl)**

6,00€

*blonde d'inspiration pale ale. Blonde de soif équilibrée, facile d'accès, mâtée avec une amertume légère.*

**bfc ipa (33cl)**

6,00€

*india pale ale aux houblons locaux. Fruitée, puissante avec une amertume résineuse.*

**sound of silence (33cl)**

6,00€

*puissante, chaleureuse, café, cacao*

**frimats (33cl)**

6,00€

*blanche d'inspiration wheat ale. Bière légère avec une pointe d'acidité et une amertume légère.*

**airain (33cl)**

6,00€

*ambrée sèche d'inspiration amber ale, caramélisée, légère, florale et amère.*

**ivaldi saison (33cl)**

6,00€

*blonde rustique et rafraîchissante, sèche, rustique et légèrement épicée.*

**calefaction (33cl)**

6,00€

*puissante, mâtée et équilibrée.*

bières bio et locales !



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NCS  
**Cidres** BRETONS  
*le classique*

LA CIDERIE FAMILIALE  
**SORRE**  
DEPUIS  
1952

## doux

*gourmand et fruité doté d'une fraîcheur naturelle*

verre (20cl)	4,60*
pichet (50cl)	10,50*
bouteille (75cl)	15,10*

## brut

*vivacité et richesse, il révèle des arômes fruités sous une robe dorée et limpide*

verre (20cl)	4,60*
pichet (50cl)	10,50*
bouteille (75cl)	15,10*

## rosé (75cl)

16,90\*

*alliance rafraîchissante de rondeur et de vivacité. C'est un cidre acidulé, intense, presque mordant, bien qu'il soit fruité et raffiné par ses arômes.*



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



<sup>NCS</sup>  
**Cidres** NORMANDS  
*le gourmand*

**LE PÈRE JULES**  
DEPUIS 1919

**cidre doux (75cl) 16,90€**

*cidre fleuri et fruité. Il saura vous dévoiler son parfum subtil et délicat*

**cidre brut (75cl) 16,90€**

*cec et désaltérant, aux arômes fruités et délicats*

**cidre poiré (75cl) 16,90€**

*produit à partir de trois variétés de poirés issus de verger centenaire, ce poiré se remarque par sa fraîcheur et sa finesse*



**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**

NCS  
*Cidres* DU PAYS D'OTHE  
*le rustique*



cidre prestige (75cl)  
"savour du pommier"

21,00€

bio tradition (75cl)

16,90€

bio doux (75cl)

16,90€



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# NCS Cidres BOURGUIGNONS

le local

eclectik  
PETITE CIDERIE EN BOURGOGNE

## tendresse (75cl) 16,90€

cidre Brut gourmand et finement pétillant.  
Fermenté et élevé en fûts d'avis blancs et rouges.

## satori (75cl) 17,90€

tension et minéralité. Fermenté et élevé en fûts de vins et des spiritueux.

## malus vitis (75cl) 25,00€

édition #11 Pinot Noir. Cidre Extra Brut Co-fermentation pommes/Pinot Noir. Cuvée spéciale à la fois vineuse et délicate, finement pétillante.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# NOS Digestifs 4 CL

rhum artisanal	5,50 €
marc de bourgogne (vedrenne)	5,50 €
get 27	5,50 €
fine de cognac (maison hennessy)	8,00 €
irish	8,00 €

# NOS Boissons CHAUDES

espresso 2,10€

grande réserve

*équilibré, très aromatique, d'une remarquable  
finesse, légèrement acidulé*

décaféiné

*déca gourmand qui offre le meilleur des arômes  
sans caféine et sans solvant*

café crème 2,50€

double café 3,80€

double café crème 3,90€

café viennois 3,90€

thé / infusion bio 4,50€