

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 bistrotts, 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 indiffèrent.

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.





NOS Galettes DE SARRASIN

servies avec une délicieuse salade verte

super complète 15,20€

emmental, œuf, champignons frais, jambon blanc

capra & miele 15,50€

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

papy marcel 15,50€

emmental, S^t Marcellin, pignons de pin, jambon sec espagnol

quatre fromages 15,70€

emmental, bleu, chèvre, époisses

auvergnate 15,70€

emmental, bleu, noix, magret de canard fumé

cannibale 15,90€

emmental, œuf, lardons allumettes, jambon blanc, chorizo

italienne 15,90€

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

quatre saisons 16,10€

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

genovese 16,10€

mozzarella, émincé de poulet, tomates fraîches, pesto maison

forestière 16,10€

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

baltique 16,70€

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

servie 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€

3 garnitures 14,10€

4 garnitures 15,20€

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



NOS Farines 100% LOCALES

📍 *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.



NOS 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 S^t Marcellin

NOS Crêpes TRÈS GOURMANDES

grand 8

9,20€

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

écureuil

9,20€

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

tatin

9,50€

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

antillaise

9,90€

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

NOS Crêpes PLUS CLASSIQUES

beurre

4,20€

sucré

4,30€

beurre & sucré

4,60€

sucré & citron

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 . chocolad 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 4,80€

2 garnitures 6,50€

3 garnitures 7,90€

4 garnitures 9,20€

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

kir **SUPERCASSIS**
VEDRENNE

4,80€

kir breton **SUPERCASSIS**
VEDRENNE

4,50€

bière pression (25cl)

4,60€

bière pression (50cl)

8,50€

anisé

3,90€

martini ou porto

4,20€

rosé pamplemousse

6,50€

whisky Jack Daniel's

5,50€

whisky Chivas (12 ans d'âge)

7,90€



LOUIS BOUILLOT

crémant de bourgogne
"perle de molesme"

coupe (12cl)

7,00€

bouteille (75cl)

35,00€

NOS Cocktails



spritz

8,90€

apérol, prosecco, eau gazeuse

spritz de la dame du lac

8,90€

apérol, cidre, eau gazeuse

hugo spritz

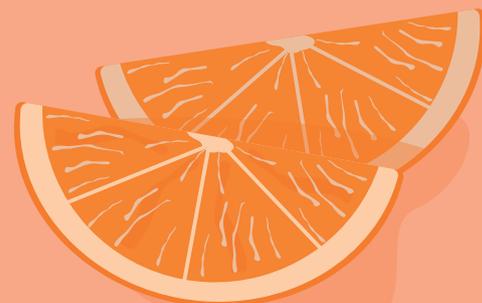
8,90€

liqueur de fleur de sureau, prosecco et eau gazeuse

lily rose

8,90€

lillet 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[€]

diabolo 3,50[€]

sodas 3,90[€]

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

jus de fruits 3,90[€]

orange, abricot, ananas, tomate, fraise

eau san benedetto 3,90[€]

plate ou gazeuse (50cl)

plate ou gazeuse (100cl)

4,90[€]

y-cola 4,50[€]

*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[€] (25cl)*

NOS Bières LOCALES

📍 *quetigny (21)*



BRASSERIE ELIXKIR



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

6,00€

elle possède toutes les qualités d'une bonne bière de soif sans pourtant compromettre le goût. Parfum floral ponctuée 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 Sorachi Ace. 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

📍 fleurey-sur-ouche (21)

Bouillant

Cultures fermentaires.



borbet'ale (33cl)

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

6,00€ bfc ipa (33cl)

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

6,00€ sound of silence (33cl) 6,00€

puissante, chaleureuse, café, cacao

frimats (33cl)

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

6,00€ airain (33cl)

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

6,00€

vivaldi saison (33cl)

blonde rustique et rafraichissante, sèche, rustique et légèrement épicée

6,00€ calefaction (33cl)

puissante, maltée et équilibrée

6,00€

bières bio et locales !



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

NOS Cidres BRETONS

le classique

doux

gourmand et fruité doté d'une fraîcheur naturelle

verre (20cl)	4,60€
pichet (50cl)	10,70€
bouteille (75cl)	15,70€

brut

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

verre (20cl)	4,60€
pichet (50cl)	10,70€
bouteille (75cl)	15,70€

rosé (75cl)

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

LA CIDRERIE FAMILIALE

SORRE

DEPUIS
1952



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

NOS Cidres NORMANDS

le gourmand

LE PÈRE JULES

DEPUIS 1919

cidre doux (75cl) 17,10€

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

cidre brut (75cl) 17,10€

sec et désaltérant, aux arômes fruités et délicats

cidre poiré (75cl) 17,50€

produit à partir de trois variétés de poires 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.

NOS Cidres DU PAYS D'OTHE

le rustique



LA FERME D'HOTTE

cidre prestige (75cl)
"saveur du pommier"

21,00€

bio tradition (75cl)

17,10€

bio doux (75cl)

17,10€



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

NOS Cidres BOURGUIGNONS

le local

eclectik
PETITE CIDRERIE  EN BOURGOGNE

tendresse (75cl) 17,50€

*cidre Brut gourmand et finement pétillant.
Fermenté et élevé en fûts de vins blancs et rouges*

satori (75cl) 18,00€

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

malus vinifera (75cl) 25,00€

édition #1 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	8,50 €

NOS Boissons CHAUDES

expresso 2,20 €

grande réserve

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

décaféiné 2,50 €

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 €

