

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.





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
déglaçé 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 St Marcellin

NOS Crêpes TRÈS GOURMANDES

grand 8

9,20€

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

tatin

9,50€

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

écureuil

9,20€

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

antillaise

9,90€

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

NOS Crêpes PLUS CLASSIQUES

beurre

4,20€

sucré & citron

4,60€

sucré

4,30€

flambée

6,90€

beurre & sucré

4,60€

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

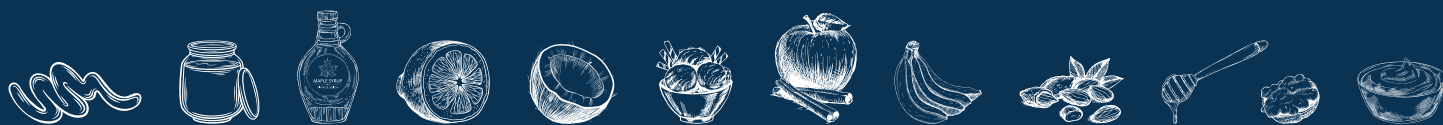
1 garniture 4,80[€]

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€