

LES  
GOURMANDS  
disent

Menu



# *Bienvenus !*

Vous êtes installés chez nous, ici, au Gourmands Disent, au cœur 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 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.

## Joann Cerceuil.

# *Nous valorisons nos producteurs locaux*

---

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.

Nous recherchons le meilleur de la qualité pour  
nos ingrédients, aussi pour les boissons que nous  
proposons, à travers des cidres et bières locaux et  
artisanaux.

# *Nos galettes de sarrasin*

*Servies avec une délicieuse salade verte*

## **SUPER COMPLÈTE 15,40€**

Emmental, œuf, champignons frais, jambon blanc supérieur

## **CAPRA & MIELE 15,70€**

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

## **PAPY MARCEL 15,70€**

Emmental, St Marcellin, pignons de pin, jambon sec espagnol

## **QUATRE FROMAGES 15,90€**

Emmental, bleu, chèvre, époisses

## **AUVERGNATE 15,90€**

Emmental, bleu, noix, magret de canard fumé

## **CANNIBALE 16,10€**

Emmental, œuf, lardons allumettes, jambon blanc supérieur, chorizo

## **GENOVESE 16,30€**

Mozzarella, émincé de poulet, tomates fraîches, pesto maison

## **ITALIENNE 16,10€**

Mozzarella, légumes du soleil cuisinés maison (oignons, tomates, poivrons tricolores, courgettes), jambon sec

## **QUATRE SAISONS 16,30€**

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

## **FORESTIÈRE 16,30€**

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

## **BALTIQUE 16,90€**

Emmental, pommes de terre, crème fraîche épaisse, fromage de chèvre, saumon gravlax maison

## **HÉLIX 16,90€**

Emmental, époisses, champignons frais, escargots, persillade maison, flambée au Marc de Bourgogne (en option)

*Ajoutez un ingrédient supplémentaire  
pour 2,50€*

# Composez *votre galette*

Servie avec une salade verte

2 GARNITURES 13,10€

3 GARNITURES 14,30€

4 GARNITURES 15,40€

*Parmi nos ingrédients de qualité :*

- Saumon gravlax maison
- Jambon sec espagnol
- Jambon blanc
- Poulet
- Œuf
- Chèvre
- Bleu
- Mozzarella
- Emmental
- Champignons
- Tomates fraîches
- Crème fraîche

*Une salade ?*

Commandez un bol de salade verte pour 3,50€

## *Nos salades composées*

### **FERMIÈRE**

**16,90€**

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

---

### **SCANDINAVE**

**16,90€**

Salade, saumon gravlax maison, champignons frais, croûtons, chèvre frais

---

### **CAMPAGNARDE**

**16,90€**

Salade, pommes de terre, lardons allumettes, mini galette de sarrasin au Saint Marcellin

## Nos crêpes *ultra gourmandes*

### GRAND 8

9,40€

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

### ÉCUREUIL

9,40€

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

### TATIN

9,60€

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 *classiques*

### SUCRE

4,40€

### BEURRE

4,40€

### BEURRE & SUCRE

4,70€

### SUCRE & CITRON

4,70€

### FLAMBÉE

6,90€

Au choix : Rhum, Marc de Bourgogne, Calvados, Grand-Marnier

# Composez *votre crêpe*

|              |       |
|--------------|-------|
| 1 GARNITURE  | 4,60€ |
| 2 GARNITURES | 6,30€ |
| 3 GARNITURES | 7,80€ |
| 4 GARNITURES | 8,90€ |
| 5 GARNITURES | 9,90€ |

*Parmi nos ingrédients de qualité :*

Caramel beurre salé maison • Chocolat chaud maison •  
Nutella • Sirop d'érable • Citron frais • Coco rapée •  
Boule de glace • Banane • Amandes • Miel • Noix • Pommes  
caramélisées à la cannelle maison • Chantilly

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

# Nos crèmes glacées *et sorbets*

## TRAPPEUR

8,90€

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

## DAME BLANCHE

8,90€

3 boules de glace vanille, caramel au beurre salé maison, chantilly

## CHOCOLAT LIÉGOIS

8,90€

3 boules de glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

## CARAMEL LIÉGOIS

8,90€

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

## COUPE DE MON ENFANCE

8,90€

3 boules de glace vanille, sauce nutella, smarties, chantilly

## COUPE BOURGUIGNONNE

8,90€

3 boules de glace cassis, crème de cassis, éclats de meringue, chantilly

---

## Composez *votre coupe*

1 BOULE : 4,10€ • 2 BOULES : 6,00€ • 3 BOULES : 7,30€

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

# Nos boissons *fraîches*

**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 (50 cl)

**EAU SAN BENEDETTO** 4,90€

Plate ou gazeuse (100 cl)

**BIÈRE SANS ALCOOL** • 33 CL 6,00€

Brasserie Elixir «Glitch» Pale Ale

*Amateurs de bonnes choses ?*

Nous vous proposons la « Super potion », un jus de  
pomme BIO pétillant et sans alcool pour 6,90€ (33 CL)

Cidrerie bretonne Ti Lo

## Nos boissons *chaudes*

|          |       |
|----------|-------|
| ESPRESSO | 2,20€ |
|----------|-------|

### 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€ |
|--------------------|-------|

|              |       |
|--------------|-------|
| IRISH COFFEE | 8,50€ |
|--------------|-------|



## *Nos apéritifs et digestifs*



|                        |       |                      |       |
|------------------------|-------|----------------------|-------|
| ANISÉ                  | 4,00€ | KIR                  | 4,90€ |
| MARTINI OU PORTO       | 4,20€ | ROSÉ PAMPLEMOUSSE    | 6,50€ |
| KIR BRETON             | 4,50€ | WHISKY Jack Daniel's | 5,50€ |
| BIÈRE PRESSION · 25 CL | 4,60€ | WHISKY Chivas        | 7,90€ |
| BIÈRE PRESSION · 50 CL | 8,50€ | · 12 ANS D'ÂGE       |       |

|                   |       |                   |       |
|-------------------|-------|-------------------|-------|
| MARC DE BOURGOGNE | 5,50€ | GET 27            | 5,50€ |
| MENTHE PASTILLE   | 5,50€ | FINE DE COGNAC    | 8,00€ |
| · ÉMILE GIFFARD   |       | · MAISON HENNESSY |       |



LOUIS BOUILLOT

CRÉMANT DE BOURGOGNE « Perle de molesme »

COUPE · 12 CL 7,00€

BOUTEILLE · 75 CL 35,00€

BESSERAT DE BELLEFON

CHAMPAGNE brut « Grande tradition »

BOUTEILLE · 75 CL 69,00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération*



## *Nos cocktails*



### **GIN TONIC**

**9,20€**

Gin Bombay Sapphire, indian tonic

### **CANTALOUPE**

**9,20€**

Vodka Pegasus locale, crème de melon Artonic,  
jus de citron, sucre de canne, cucumber tonic

### **TO THE MOON**

**9,20€**

Liqueur de violette Joseph Cartron, gin bordelais  
Moon Harbord, jus de citron, indian tonic

### **BLACK AOUT**

**9,20€**

Liqueur de mangue Joseph Cartron, crème de cassis  
de Bourgogne, double crème Joseph Cartron Igp, vin rosé.

### **MIRABELLE MARTINI**

**9,20€**

Vodka Pegasus locale, crème de mirabelle  
Joseph Cartron, miel, jus de citron

### **VENEZIO SPRITZ · MOCKTAIL**

**6,20€**

Venezio spritz 0% alcool

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération*



## *Nos spritz*

**APÉROL SPRITZ · L'ORIGINAL** 9,20€

Apérol Spritz, prosecco, eau gazeuse

**HUGO SPRITZ · LE FLORAL** 9,20€

Liqueur de fleur sureau Marie Brizard, prosecco, eau gazeuse

**SARTI SPRITZ · LE GOURMAND** 9,20€

Sarti (liqueur mangue, passion, orange sanguine), prosecco, eau gazeuse

**ITALICUS SPRITZ · L'ÉLÉGANT** 9,20€

Liqueur de bergamote Italicus, prosecco, eau gazeuse

**LIMONCELLO SPRITZ · L'ACIDULÉ** 9,20€

Limoncello, prosecco, eau gazeuse

**LA DAME DU LAC · LE BRETON** 9,20€

Apérol, cidre, eau gazeuse

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération*



# Nos bières *artisanales*

*Brasserie Elixkir*

ELIXKIR BLONDE

6,00€

«LE PÉCHÉ DU CHANOINE» · 33 CL

---

ELIXKIR AMBRÉE

6,00€

«LA RUDE ÉCOLE» · 33 CL

---

ELIXKIR IPA

6,00€

«IBU PROFANE» · 33 CL

---

ELIXKIR TRIPLE

6,00€

«SANS FOI NI LOI» · 33 CL

---

ELIXKIR SANS ALCOOL

6,00€

«GLITCH» PALE ALE · 33 CL

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération*

# Nos cidres *artisanaux*



## *Nos cidres doux*

Gourmand et fruité, doté d'une fraîcheur naturelle.

**AU VERRE** · 20 CL

**4,60€**

**PICHET** · 50 CL

**10,70€**

**BOUTEILLE** · 75 CL

**15,70€**

---

## *Nos cidres bruts*

Vivacité et richesse, il révèle des arômes fruités sous sa robe dorée et limpide.

**AU VERRE** · 20 CL

**4,60€**

**PICHET** · 50 CL

**10,70€**

**BOUTEILLE** · 75 CL

**15,70€**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération*