

Entrées

Starters

Tartine Gourmande à l'Italienne SE 12,90€

Pain de campagne toasté, mozzarella di bufala fondante, tomates confites, artichauts marinés & jambon Serrano affiné
Italian-Style Gourmet Toast: Toasted country bread, melted buffalo mozzarella, candied tomatoes, marinated artichokes & aged Serrano ham

Salade de Gambas & Agrumes 15,90€

Gambas marinées, segments de pamplemousse rose, jeunes pousses de saison & vinaigrette aux notes acidulées
Marinated Prawns & Citrus Salad: Marinated prawns, pink grapefruit segments, seasonal baby greens & a tangy vinaigrette

Salade Grecque en Éléance SE 12,90€

Feta onctueuse, olives noires, concombre croquant & herbes fraîches de Méditerranée, tomates cerise
Elegant Greek Salad: Creamy feta, black olives, crunchy cucumber, fresh Mediterranean herbs, cherry tomatoes

Millefeuille de Saumon Fumé, Avocat & Mangue 14,90€

Superposition de saumon fumé et dés d'avocat citronné, dës de mangue fraîche & vinaigrette aux agrumes
Smoked Salmon, Avocado & Mango Millefeuille: Layers of smoked salmon, lemon-seasoned avocado cubes, fresh mango & citrus vinaigrette

Création du Chef autour de la Tomate et de la Burrata SE 12,90€

Tomates anciennes multicolores, burrata, pesto de basilic & éclats de pistaches torréfiées
Chef's Creation with Tomato & Burrata: Heirloom tomatoes, burrata cheese, basil pesto & roasted pistachio crumbles

Jambon Persillé SE 12,90€

Médaille d'argent de la "Maison Durdyn", crème fouettée à la moutarde
Parsley Ham: Award-winning parsley ham from "Maison Durdyn", served with whipped mustard cream

Oeufs pochés façon Meurette SE 12,90€

Oignons glacés, lard fumé, pain grillé
Poached Eggs Meurette Style: Glazed onions, smoked bacon, grilled bread

Plats

Main Courses

Brochette de Poulet aux Épices 17,90€

Douces du Mexique
Filet de poulet mariné, snacké à la plancha, nappé d'un curry onctueux aux saveurs d'ailleurs, garniture du marché
Chicken Skewers with Mild Mexican Spices: Marinated chicken breast, grilled on the plancha, topped with a creamy exotic curry sauce, served with seasonal market vegetables

Entrecôte Charolaise aux Herbes Fraiches 25,90€

Entrecôte (300g) infusée au thym et au romarin, servie avec une sauce barbecue maison, garniture du marché
Charolais Ribeye Steak with Fresh Herbs (300g): Ribeye steak infused with thyme and rosemary, served with homemade barbecue sauce and market vegetables

Tartare de Bœuf Taillé au Couteau SE 21,90€

Bœuf charolais assaisonné à la minute (180g), frites croustillantes & mesclun de saison
Hand-Cut Beef Tartare: Freshly seasoned Charolais beef tartare, served with crispy fries and seasonal mesclun salad (180g)

Tomawok de Veau du Chef 29,90€

Tomawok de veau rôti, sauce crémeuse au foie gras, garniture du marché
Chef's Veal Tomahawk: Roasted veal tomahawk, creamy foie gras sauce, served with seasonal market vegetables

Filet de Sole Farcie, Sauce Dieppoise SE 22,90€

Filet de sole roulé, farce fine de poireaux confits, nappé d'une sauce Dieppoise aux notes marines, légumes de saison délicatement travaillés
Stuffed Sole Fillet with Dieppoise Sauce: Delicate leek confit stuffing, rolled sole fillet with a Dieppoise sauce infused with marine notes, served with delicately prepared seasonal vegetables

Salade César Végétarienne ou Classique SE 17,90€

Mesclun, filet de poulet, parmesan, oeuf dur, tomates, oignons rouges
Caesar Salad - Vegetarian or Classic: Mixed salad, chicken fillet, parmesan, hard-boiled egg, tomatoes, red onions

Pasta aux Petits Légumes et Oeufs Pochés SE 17,90€

Fettuccine, poêlée de petits légumes de saison, croutons, sauce césar, parmesan
Pasta with Seasonal Vegetables and Poached Eggs: Fettuccine with sautéed seasonal vegetables, croutons, Caesar sauce, parmesan

Burgers

19,90€ SE

Le Bourguignon

Haché (150g), confit d'oignons, tomates, cheddar, morteau, brillat savarin
Le Bourguignon: Beef patty (150g), caramelized onions, tomatoes, cheddar, Morteau sausage, Brillat-Savarin cheese

Le Végétarien

Steack végétal, confit d'oignons, tomates, cheddar, oeuf au plat, salade
Le Végétarien: Plant-based patty, caramelized onions, tomatoes, cheddar, fried egg, salad

Le Poulet

Filet de poulet, confit d'oignons, tomates, cheddar, sauce barbecue, oeuf au plat, bacon
Le Poulet: Chicken fillet, caramelized onions, tomatoes, cheddar, barbecue sauce, fried egg, bacon

Menu Enfant

Moins de 12 ans / Under 12 years old

Plat

Saucisse de Toulouse / Toulouse Sausage
Haché de Boeuf /Ground Beef
Poisson du jour / Fish of the Day
Suprême de poulet / Chicken Supreme

Dessert

Glace / Ice Cream
Ile Flottante / Floating Island
Moelleux au chocolat / Chocolate Fondant

Plat + Dessert + Boisson (Soft)

Main Dish + Dessert + Drink (Soft) 18.50€

Desserts

9,90€ SE

Assiette de 4 fromages de la Région

Chutney et salade

Plate of 4 Regional Cheeses: Served with chutney and salad

10,90€

Panna Cotta aux Parfums Exotiques

Velouté de panna cotta à la noix de coco, coulis de mangue fraîche & brunoise de fruits tropicaux

Panna Cotta with Exotic Flavours: Smooth coconut panna cotta, mango coulis, fresh mango & tropical fruit brunoise

Cheesecake au Citron de Sicile

Texture onctueuse, biscuit sablé & zestes confits pour une touche acidulée subtile

Sicilian Lemon Cheesecake: Creamy texture, shortbread base & subtle zest for a delicate tang

Inspiration Colombienne autour du Café

Moelleux intense au café, glace artisanale au café arabica, macaron fondant, éclats de fèves de café torréfiées (20 minutes)

Colombian Coffee-Inspired Dessert: Intense coffee fondant, artisanal Arabica coffee ice cream, soft macaron, roasted coffee bean shards (20 minutes)

Café Gourmand à l'Instant Douceur

Sélection de douceurs miniatures du chef accompagnée d'un espresso

"Instant Sweetness" Gourmet Coffee: Selection of miniature desserts by the chef, served with an espresso

Tartelette aux Fraises Déstructurée

Crumble croustillant, crème légère infusée à la vanille bourbon, fraises fraîches & éclats de meringue aérienne

Deconstructed Strawberry Tart: Crispy crumble, light vanilla bourbon cream, fresh strawberries & shards of airy meringue

Coupe de Glace

Dijonnaise: glace cassis, crème cassis, chantilly, cassis

Colonel: 3 boules citron + vodka

Chocolat liégeois: 1 boule vanille, 2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois: 1 boule vanille, 2 boules café, café espresso, chantilly

Dame Blanche : 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

Ice Cream

Dijonnaise: blackcurrant sorbet, blackcurrant cream, whipped cream, blackcurrants

Colonel: 3 scoops of lemon sorbet + vodka

Liégeois Chocolate: 1 scoop vanilla, 2 scoops chocolate, hot chocolate sauce, whipped cream

Liégeois Coffee: 1 scoop vanilla, 2 scoops coffee, espresso, whipped cream

Dame Blanche: 2 scoops vanilla, hot chocolate, whipped cream

La Table de Beauregard

Le Domaine de Beauregard, ancienne résidence d'été des évêques de Dijon, a su préserver toute son authenticité. Son restaurant, niché au cœur de cette bâtisse historique, en est le parfait témoignage. Nos chefs Asma et Bektes vous propose une cuisine traditionnelle, préparée avec des produits de qualité et un savoir faire artisanal, pour une expérience gustative authentique et généreuse.

Le Domaine de Beauregard, a former summer residence of the bishops of Dijon, has retained all its authenticity. Its restaurant, nestled in the heart of this historic estate, is a true testament to it. Our chefs Asma and Bektes offers traditional cuisine, prepared with quality ingredients and artisanal expertise, providing an authentic and generous dining experience.

Suivez-nous!

@ibis_styles_beauregard



MENU

La Table de Beauregard