



MENU ÉLÉGANCE

Saumon Mariné Tranché Finement

Crème au raifort, brioche toastée

ou

Velouté de Ravioles du Dauphiné

Sauce suprême, estragon

ou

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine

Chutney de saison, brioche toastée

Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Confit d'oignons doux, olives taggiasches, jus pissalat

ou

Ravioles Aubergine et Scamorza

Minute de courgettes, burratina, basilic, pignons de pin, sauce Alfredo

ou

Volaille Fermière des Dombes Label Rouge « Valéry Miéral » aux Morilles

Riz pilaf, sauce suprême

Fondant au Chocolat

Crème anglaise

ou

Baba au Rhum Tradition

Chantilly, rhum Havana servi à part

ou

Salade de Fruits Frais « Cardinale »

Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges

59.00 €

À PARTAGER

Petites Sardines de Galice à l'Huile d'Olive Vierge

Pain brioché, olives taggiasches

11.50

Anneaux d'Encornets Croustillants, Sauce Chipotle

11.50

Burratina, Tomates Cerises, Pesto, Pignons de Pin

13.00

Jambon Bellota Cinco Jotas 50gr, Pan Con Tomate

26.00

ENTRÉES

Saumon Mariné Tranché Finement Crème au Raifort, brioche toastée	22.50
Velouté de Ravioles du Dauphiné aux Morilles Sauce suprême, estragon	19.50
Foie Gras de Canard Cuit en Terrine Chutney de saison, brioche toastée	25.00
Tomates Anciennes, Burrata Crémeuse Pesto de basilic, focaccia, roquette	25.00

POISSONS & PLAT VÉGÉTARIEN

Salade César au Thon Croustillant Cœur de romaine, Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons dorés	25.00
Ravioles Aubergine et Scamorza Minute de courgettes, burratina, basilic, pignons de pin, sauce Alfredo	25.50
Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge Confit d'oignons doux, olives taggiasches, jus pissalat	29.00
Tartare de Saumon aux Saveurs Asiatiques Mangue, sésame, coriandre	24.50
Risotto Carnaroli aux Gambas Parmigiano Reggiano, beurre de tomate au Xérès	32.00

VIANDES

Épaule d'Agneau Confite aux Épices Douces Gnocchis de pomme de terre, abricots secs, amandes, jus réduit	29.50
Filet de Bœuf Poêlé au Sautoir Épinards frais en branche, pommes de terre cocotte, sauce porto	37.00
Façon « Rossini »	44.00
Volaille Fermière des Dombes Label Rouge « Valéry Miéral » aux Morilles Riz pilaf, sauce suprême	34.00
Tartare de Bœuf, Préparé à Votre Table Pommes de terre frites, bouquet de salade verte	25.00

Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

AUJOURD'HUI

Dimanche 5 Juillet, Saint Antoine,
Notre Chef Laurent Henry vous propose...

MENU DU JOUR

Formules 2 Plats : Entrée et Plat ou Plat et Dessert **33.50**
3 Plats : Entrée, Plat et Dessert **39.50**

Pain de Saumon

Mayonnaise à l'huile de poivrons, bouquet de salade verte

Ou

Royale de Foie Gras

Brick croustillante, écume de rhubarbe

Pavé de Saumon Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Légumes grillés à la plancha, sauce Alfredo

ou

Noix de Veau Rôtie au Beurre Doux

Polenta croustillante, jus échalotes confites

Demi Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard »

ou

Faisselle de Fromage Blanc

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

ou

Coupe Glacée aux Trois Parfums : Vanille, Citron, Passion

ou

Pâtisserie du Jour

Suggestions du Chef

(Non inclus dans le Menu du Jour)

Dorade Royale (*découpé à votre table*) **44.00**
Pommes de terre vapeurs

Quenelle de Brochet **26.00**
Matignon de légumes, riz pilaf

En Dessert

Abricot Rôti au Romarin Glace vanille **10.00**

NOS COCKTAILS (12cl)

Apéritif Maison Marguerite : Vin pétillant, crème de griottes	7.00
Le M : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Vin pétillant	11.50
Gimber Mule (sans alcool) : Gimber, eau gazeuse, citron vert	10.00
Gimber Pomme : Gimber, Vodka, jus de pomme	12.20
Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot	12.00
Lillet Tonic : Lillet Blanc ou Lillet Rosé, Schweppes Tonic	10.50
Moscow mule : Vodka, ginger beer, citron vert	12.00
Gin Frais & Amer : Gin Beefeater, Schweppes Premium Mixer Tonic	11.00
Gin Frais & Fruité : Gin Beefeater, Schweppes Premium Mixer Tonic Fleur d'Hibiscus	11.00
Gin Frais & Floral : Gin Beefeater, Schweppes Premium Mixer Tonic Pêche et Fleur de Sureau	11.00
Gin Frais & Acidulé : Gin Beefeater, Schweppes Premium Mixer Tonic Pomelos	11.00
Crodino Spritz (sans alcool)	7.00
Aperol Spritz	10.50
Fiorente Spritz	12.00
Campari Spritz	10.00
Thé Glacé Maison : Infusé au thé Noir Earl Grey, citron vert, miel	6.50
Cocktail du Moment : Poire Jacoulot, Citron Vert, Schweppes tonic	13.00

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

CHAMPAGNE

Mumm – Cordon Rouge

Coupe 12cl 15.00
Btle 75cl 89.00

BLANCS

Juraçon « Symbiose » Domaine Bayard 2025

Verre 12cl 9.00
Btle 75cl 53.00

Côtes de Provence " Cuvée saint M " – Château Saint Maur - 2025

7.00 39.00

Saint-Joseph « Les Vessettes » Domaine de la Roche Paradis 2023

11.00 64.00

Château Sainte Marguerite « Fantastique » 2023

12.50 74.00

ROUGES

Bourgogne « Cuvée 1923 » La Chablisienne 2022

6.00 39.00

Côtes Du Rhône « Petit Ours » Matthieu Barret 2024

8.00 47.00

Saint Joseph « Les Pierres Sèches » Yves Cuilleron 2023

12.10 61.50

Château Sainte Marguerite « Fantastique » 2024

12.50 74.00

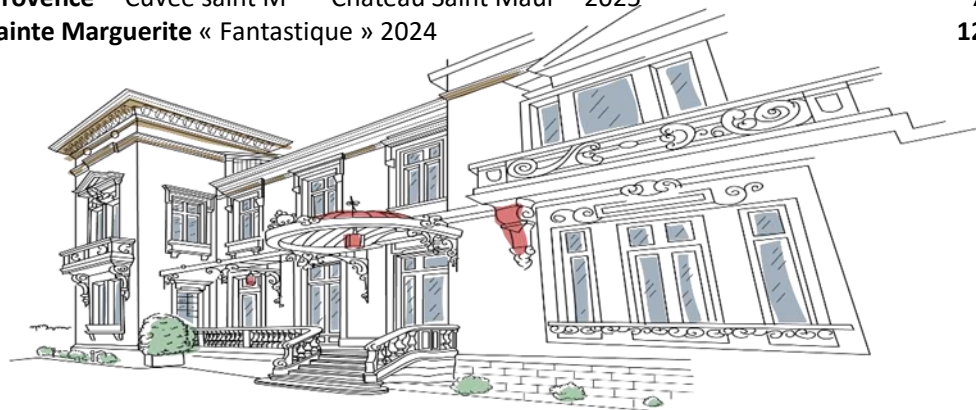
ROSÉ DE PROVENCE

Côtes de Provence " Cuvée saint M " – Château Saint Maur - 2025

7.00 39.00

Château Sainte Marguerite « Fantastique » 2024

12.50 74.00



*La Carte des Champagnes & des Vins est également à votre disposition
Tous nos vins sont issus d'AOP ou IGP sauf mention contraire.*