



*À table avec des amis  
le temps ne compte plus.*

*Paul Bourse*

# MENU DES CHEFS

## Assiette des Iles

Assortiment d'accras et nems, sauce tomate, salade, menthe fraîche  
ou

## Soupe de Moules de Bouchot

Matignon de légumes, crème fraîche d'Isigny  
ou

## Saumon Mariné à l'Aneth

Taillé en côtelette, yaourt grec, menthe, coriandre, concombre, pain pita  
ou

## Salade César

Cœur de romaine, blanc de volaille,  
Parmigiano Reggiano, croûtons

## Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Doux

Mijoté de coco de Paimpol en persillade, concassé de tomates fraîches  
ou

## Escalope de Saumon, Sauce Oseille

Riz pilaf, concassé de tomates  
ou

## Volaille de Bresse A.O.P Rôtie à la Broche

Pommes de terre sautées, bouquet de salade verte  
ou

## Joue de Cochon Ibérique Confité au Vin Rouge

Purée de pommes de terre, oignons grelots, poitrine fermière, champignons boutons

## Supplément Fromage : 4.50 €

Demi-Saint-Marcellin de la Mère Richard ou Comté Fruité Affiné

## Salade de Fruits de Saison Cardinale

Glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly  
ou

## Baba au Rhum Tradition

Chantilly, rhum Havana  
ou

## Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges  
ou

## Tarte Cœur Coulant au Chocolat Noir Valrhona

Glace vanille, crème anglaise

**59.00 €**

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*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*

## ENTRÉES FROIDES

<b>Salade César</b>	<b>19.50</b>
Blanc de volaille fermière, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	
<b>Saumon Mariné à l'Aneth</b>	<b>22.00</b>
Taillé en côtelette, yaourt grec, menthe, coriandre, concombre, pain pita	
<b>Jambon Kintoa A.O.P 24 Mois d’Affinage « Pierre Oteiza » (80 grammes)</b>	<b>18.00</b>
Tranché finement, pan con tomate	

## ENTRÉES CHAUDES

<b>Accras de Morue « Antillais »</b>	<b>15.50</b>
Salade verte, coulis de tomate au piment d’Espelette	
<b>Nems de Gambas</b>	<b>24.00</b>
4 pièces, frits dans une feuille de blé, légumes croquants, salade, menthe fraîche	
<b>Escargots au Beurre Persillé</b>	<b>17.00</b>
7 pièces, toast de pain grillé	
<b>Œuf Bio Plein Air, Royale de Champignons</b>	<b>14.50</b>
Croûtons paysans, noisettes torréfiées, vinaigrette au jus de viande	
<b>Soupe de Moules de Bouchot</b>	<b>14.00</b>
Matignon de légumes, crème fraîche d’Isigny	

## PÂTES

<b>Penne Al Bronzo, sauce Tomate</b>	<b>18.00</b>
Câpres, anchois, olives Taggiasche, piment doux	
<b>Fettuccine Marinière, Gambas Françaises Obsiblu Confites</b>	<b>35.00</b>
Persillade, citron Beldi, dès de tomates fraîches	

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*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*

## POISSONS

<b>Noix de Saint-Jacques de Normandie Rôties</b>	<b>37.00</b>
Risotto Carnaroli au potimarron, jus de viande perlé à l'huile de noisette	
<b>Escalope de Saumon Islandais, sauce Oseille</b>	<b>27.00</b>
Riz pilaf, concassé de tomates	
<b>Filet de Merlu des Côtes Bretonnes Confit au Lait de Coco</b>	<b>31.00</b>
Nouilles sautées aux légumes, noix de cajou, coriandre	
<b>Dos de Cabillaud de Ligne Rôti au Beurre Doux</b>	<b>30.50</b>
Mijoté de coco de Paimpol en persillade, concassé de tomates fraîches	

## VIANDES

<b>Volaille de Bresse A.O.P Rôtie à la Broche</b>	<b>28.50</b>
Pommes de terre sautées, bouquet de salade verte	
<b>Bavette de Bœuf « Angus », sauce Echalote</b>	<b>30.50</b>
Pommes de terre sautées, bouquet de salade verte	
<b>Joue de Cochon Ibérique Confite au Vin Rouge</b>	<b>29.00</b>
Purée de pommes de terre, oignons grelots, poitrine fermière, champignons boutons	
<b>Foie de Veau Français Poêlé</b>	<b>30.50</b>
Purée de pommes de terre, haricots verts frais, oignon de Roscoff confit au Xérès	
<b>Escalope de Veau Français « Milanaise »</b>	<b>32.50</b>
Gratin de macaronis, jus de veau	
<b>Tartare de Bœuf 100% Français</b>	<b>22.50</b>
180g, préparé à la commande, salade verte, pommes frites	
<b>Le Classique</b> : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres	
<b>Le César</b> : Le classique poêlé aller-retour	

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*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

Jeudi 02 Mai 2024, Saint Boris, Notre Chef Christian LHERM vous propose...

## MENU DU JOUR

<b>Formules 2 Plats :</b> Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>26.90</b>
<b>3 Plats :</b> Entrée, Plat du jour et Dessert	<b>29.70</b>

### Entrées du Jour

#### Saucisson Lyonnais Façon Meurette

Œuf poché, champignons, petits oignons, vin rouge

ou

#### Soupe de Tomate

Petits croutons, huile de basilic

### Plats du Jour

Poisson

#### Pavé de Lieu Jaune Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Mini ratatouille al dente, sauce basilic

ou

Viande

#### Filet Mignon de Cochon Rôti au Beurre Doux

Farfalle au jus condimenté

### Fromages

ou Desserts

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

ou

Fromage Blanc en Faisselle, Crème double

ou

Les Pâtisseries du Jour : Flan Pâtissier à la Noisette

Entremet Piémont

ou

Délice de Fromage Blanc, compote de pommes, coulis de fruits rouges

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

ou

Coupe Glacée aux Trois Parfums : Chocolat, Citron, Framboise

## SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Jour*

**Tapas à Partager : Burrata Di Bufala, Pain Pita** **10.00**

**Padrón Confits en Persillade** **10.00**  
*Servi froid*

**Rillettes de Volaille à la Moutarde à l'Ancienne** **10.00**

**Quenelle de Brochet, Sauce Crustacées** **10.00**

**Sole d'Arrivage « Belle Meunière » au Beurre Fin ou Grillée** **67.50**

*Préparée et levée en filets à votre table – Pièce d'environ 500g*






*Pommes vapeur,*

***Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée***

*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.*

## NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

<b>Mojito Chartreuse</b> : Chartreuse, menthe fraîche, sucre de canne		<b>13.00</b>
<b>Le M</b> : Gin Sothis, crème de cassis Ternel, Clairette de Die		<b>11.50</b>
<b>Gimber Mule (sans alcool)</b> : Gimber, eau gazeuse, citron vert		<b>9.60</b>
<b>Gimber Pomme</b> : Gimber, Vodka Absolut, jus de pomme		<b>12.20</b>
<b>Lemon</b> : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot		<b>12.00</b>

## NOS COCKTAILS (12cl)

<b>Crodino Spritz (sans alcool)</b>	<b>6.90</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>10.50</b>
<b>Fiorente Spritz</b> liqueur de sureau	<b>12.00</b>
<b>Campari Spritz</b>	<b>10.00</b>
<b>Hibiscus Spritz</b> Gin, Lillet Rosé & Schweppes Premium Mixer à l'hibiscus	<b>11.00</b>

## LA SÉLECTION DU SOMMELIER

### CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
<b>Alain Thiénot Brut</b> - Cuvée Réserve Maison	<b>11.50</b>	<b>74.00</b>
<b>Lallier Brut – R020</b>	<b>13.90</b>	<b>87.00</b>
<b>Mumm - Rosé</b>	<b>20.00</b>	<b>120.00</b>

### BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Saint-Péray A.O.P « Les Tanneurs »</b> Domaine M. Chapoutier 2021	<b>9.20</b>	<b>55.00</b>
<b>Château Sainte Marguerite A.O.P « Fantastique »</b> Cru classé 2022	<b>13.30</b>	<b>74.00</b>
<b>Pouilly-Fuissé A.P.F.C « Laurent Gerra »</b> 2022	<b>15.00</b>	<b>84.00</b>
<b>Condrieu A.O.P « Les Chays »</b> 2022	<b>16.00</b>	<b>83.50</b>

### ROUGES

<b>Cabernet Franc les 3 Pierres A.O.P « Comte Rhodanien »</b> Domaine Garde 2019	<b>9.50</b>	<b>57.00</b>
<b>Saint Joseph A.O.P « Les Pierres Sèches »</b> - Domaine Cuilleron 2021	<b>12.10</b>	<b>61.50</b>
<b>Mas de Bret I.G.P - Alpilles</b> 2021	<b>16.00</b>	<b>95.00</b>
<b>Aloxe Corton Bourrée et Fils</b> 2020	<b>16.00</b>	<b>99.00</b>

### ROSÉS

<b>Domaine de la Maïonnette I.G.P « L'atelier Tropicain »</b> 2023	<b>5.20</b>	<b>29.00</b>
<b>Château Sainte Marguerite A.O.P « Fantastique »</b> Cru classé 2023	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>

## POTS LYONNAIS (46cl)

### BLANCS

<b>Viognier I.G.P - Pays d'Oc</b>	<b>14.50</b>
<b>Mâcon Villages A.O.C - Réserve</b>	<b>19.50</b>

### ROUGES

<b>Côtes du Rhône A.O.C - Buisson Grives</b>	<b>14.00</b>
<b>Crozes-Hermitage A.O.C - Maison Guyot</b>	<b>20.00</b>

### ROSÉ

<b>Côtes de Provence A.O.C - Cap Pins St Tropez</b>	<b>14.50</b>
---	--------------

*La Carte des Champagnes & des Vins est également à votre disposition*