



*Notre Chef Teddy Grandjean vous propose*

## MENU TRADITION

### **Aiguillettes de Saumon de Norvège**

Mi doux, mi fumé, crème montée à l'aneth, blinis au sarrasin  
ou

### **Foie Gras de Canard Cuit en Terrine**

Chutney d'oignons rouges gingembre-citron vert  
Pain de campagne grillé  
ou

### **Pâté Croûte Tradition, Foie Gras et Pistaches**

Bouquet de salade verte, condiments

-----

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

Ecrasé de pommes de terres aux herbes fraîches, citron confit  
Jus de volaille à l'américaine  
ou

### **Quenelle de Brochet Pochée**

Epinards frais, riz pilaf  
Sauce Homardine  
ou

### **Suprême de Volaille aux Morilles**

Riz pilaf  
Sauce fleurette au vin jaune

-----

### **Tarte au Chocolat « Valrhona »**

Glace vanille et chantilly  
ou

### **Baba au Rhum Tradition**

Chantilly et rhum Havana servi à part  
ou

### **Salade de Fruits Frais à la Cardinale**

Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges

**59.00 €**

***Les plats du menu sont également disponibles à la carte***

***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, \*Viandes Origines France et UE  
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

Mercredi 8 Mai 2024, Victoire 1945  
Notre Chef Teddy Grandjean vous propose

## ENTRÉES

<b>Foie Gras de Canard Cuit en Terrine</b>	25.00
Chutney d'oignons rouges gingembre-citron vert, pain de campagne grillé	
<b>Aiguillettes de Saumon de Norvège</b>	22.00
Mi doux, mi fumé, crème montée à l'aneth, blinis au sarrasin	
<b>Terrine Franc-Comtoise</b>	19.50
Bouquet de salade verte, condiments	
<b>« Vitello Tonnato »</b>	19.00
Fines de tranches de veau, sauce au thon, copeaux de parmesan, roquette, câpres frites	

## POISSONS

<b>Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge</b>	30.00
Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, citron confit, jus de volaille à l'américaine	
<b>Tronçon de Turbot Cuit Meunière</b>	39.00
Légumes de printemps, pommes vapeur, jus de veau	
<b>Quenelle de Brochet Pochée</b>	27.00
Epinards frais, riz pilaf, sauce Homardine	
<b>Risotto Verde aux Gambas Snackées</b>	32.00
Parmesan, coulis de persil, sauce vierge aux olives taggiasche, pignons de pins	

## VIANDES

<b>Filet de Bœuf Poêlé au Sautoir façon « Rossini »</b>	47.00
Foie gras poêlé, échalotes confites, jus au porto, pommes sautées	
<b>Pavé d'Echine de Cochon des Monts Lagast Rôtie au Beurre Doux</b>	36.00
Purée de pommes de terre, poêlée de champignons, sauce câline	
<b>Pomme de Ris de Veau Braisée</b>	49.00
Pommes grenailles, crémeux de cresson, jus de veau	
<b>Volaille de Bresse A.O.P aux Morilles</b>	39.50
Riz pilaf, sauce fleurette au vin jaune	

## SUGGESTIONS DE SAISON

<b>Sole « Belle Meunière », préparée en filets à votre (environ 450 grammes)</b>	62.00
Pommes vapeur safranées	
<b>Double « Vitello Tonnato » servit en plat avec Pommes Frites</b>	35.00
Fines de tranches de veau, sauce au thon, copeaux de parmesan, roquette, câpres frites	
<b>Filet de Bœuf Poêlé aux Morilles</b>	49.00
Purée de pommes de terre, jus réduit	
<b>Côte de Bœuf Charolais, 1kg pour 1 personne ou à partager, préparée à votre table</b>	96.50
Pommes frites, sauce béarnaise	
<b>Saint Honoré, sauce caramel beurre salé</b>	9.50

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

# AUJOUR'HUI AU MENU DU MARCHÉ

## Houmous de Pois Chiche

Pain pita

Ou

## Terrine De Foies de Volailles

Bouquet de salade verte et condiments



## Minute de Saumon Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Mousseline de brocolis, pommes vapeur, sauce vierge

Ou

## Magret de Canard Rôti au Beurre Doux et Taillé en Aiguillettes

Mousseline de carottes, pommes sautées, jus de canard à l'orange



## Demi Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard »

Ou

## Faisselle de Fromage Blanc

Ou

## Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

## Tropézienne, coulis de fruits rouges

Ou

**Coupe de Glaces et Sorbets aux Trois Parfums : Poire, Fraise, Ananas et chantilly**

**2 Plats : entrée et plat ou plat et dessert 32,40€ / 3 Plats : entrée, plat, dessert 36,70€ avec fromage 39,70€**  
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée **midi et soir**

## NOTRE SÉLECTION DU SOMMELIER

### CHAMPAGNES A.O.C

Lallier – R020 Brut

Coupe 12cl

Btle 75cl

13.90

87.00

Lallier – Grand Rosé

17.90

106.00

### NOS VINS BLANCS

Verre 12cl

Btle 75cl

Jurançon A.O.P « Symbiose » Domaine Bayard 2022

8.90

52.00

Montagny A.O.P Domaine Faiveley 2022

11.10

66.50

Château Sainte Marguerite « Fantastique » Cru Classé des Côtes de Provence 2022



12.50

74.00

Condrieu « les Chays » Aurelin Chirat 2022

14.50

83.50

Châteauneuf-du-Pape A.O.C Château Mont Redon 2022

15.70

92.50

### NOS VINS ROUGES

Mouton Cadet Héritage – Baron Philippe de Rothschild 2020

8.10

47.60

Mercurey A.O.P Domaine Faiveley 2022

12.90

75.00

Coteaux Bourguignon A.O.P Domaine Germain 2022

8.50

48.50

La Madone I.G.P Pays d'Oc Château de Panéry 2021

10.20

61.00

Château Sainte Marguerite « Fantastique » Cru Classé des Côtes de Provence 2021



12.50

74.00

### ROSÉS DE PROVENCE

Domaine de la Maïonnette I.G.P – « L'Atelier Tropézien »-2023

5.20

30.00

Maison Sainte-Marguerite A.O.P- « Cuvée Symphonie »- 2023



9.00

52.00

Château Sainte Marguerite « Fantastique » Cru Classé des Côtes de Provence 2022



12.50

74.00

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

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