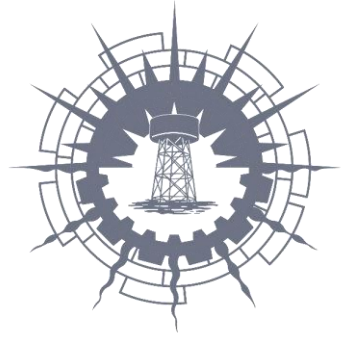


L'QUEST

Bourse



ENTRÉES FROIDES

Salade César	entrée 15.50
Blanc de volaille, croûtons dorés, Copeaux de Parmigiano Reggiano	plat 19.50
Minute de Saumon à la Japonaise	22.50
<i>Cuisiné façon « aburi »</i> Soja, huile de sésame, saké, salade Thai	
Tartare de Thon Albacore aux Saveurs Exotiques	entrée 18.50
Mangue, coco, sésame, Légumes croquants	plat 24.50
Rosace de Melon, Fruits Rouges	14.00
Menthe fraîche	
Caviar d'Aubergine aux Herbes Fraîches	12.00
Tomates cerises confites au balsamique	
Carpaccio de Tomates Cœur de Bœuf, Burrata Crémeuse	22.00
Pesto de basilic	

ENTRÉES CHAUDES

Accras « Antillais »	15.50
Bouquet de salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette	
Nems de Gambas	24.50
4 pièces, frits dans une feuille de blé, Légumes croquants, salade, Menthe fraîche	
Assiette des Îles	19.00
2 pièces de nems de gambas, 4 pièces d'accras « antillais »	



PÂTES

Fettuccine, Crème de Homard	38.00
Basilic, tomates séchées	
Orecchiette, Crème de Brocolis	22.00
Stracciatella, Parmigiano Reggiano, Pesto	

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.

POISSONS



Poulpe Grillé Légumes croquants sautés au wok, coriandre	36.00
Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge Barigoule de légumes, tomates confites	27.50
Pavé de Saumon Bømlø, Laqué Teriyaki Jardinière de légumes printaniers, sauce mangue-citronnelle	27.00
Risotto Carnaroli au Citron Beldi, Gambas en Persillade Jus de crustacés	32.00

VIANDES

Escalope de Veau Milanaise Confit de légumes niçois	32.50
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise Purée de pommes de terre, haricots verts	33.00
Bavette de Bœuf Angus Grillée Polenta crémeuse « al verde » Sauce à l'échalote	29.50
Pluma de Cochon Ibérique Purée de pommes de terre condimentée, Vierge de légumes, graines de moutarde	26.00
Volaille Fermière des Dombes « Valery Miéral » Rôtie à la Broche Crème de morilles, riz pilaf	34.00
Tartare de Bœuf 100% Français Bouquet de salade verte, pommes frites	23.50
Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres	
Le César : Le classique poêlé aller-retour	

MENU ENFANT

*Pour nos jeunes
convives*

Jusqu'à 8 ans

15.00 €

1 boisson
1 plat
1 dessert



**Découvrez le détail du menu enfant
en scannant le QR code sur votre table.**

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.

Jeudi 09 Juillet 2026, Sainte Amandine, notre Chef Christian LHERM vous propose...

MENU DU JOUR

2 Plats : Entrée/Plat ou Plat/Dessert **28.50€**

3 Plats : Entrée, Plat et Dessert **34.50€**

Assiette Estivale

Concombre, melon, pastèque, gaspacho

ou

Brushetta Tomatade et Burratina

Mesclun de salade

ou

Salade Niçoise

Pommes de terre, anchois, thon, œuf dur,

Tomates, haricots verts

Pavé de Julienne Cuit à la Plancha

Mafalde au Combawa et zestes d'agrumes

ou

Échine de Cochon* Rôtie au Beurre Doux

Pommes de terre argent à la cervelle de Canut

Demi Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »

ou

Fromage Blanc en Faisselle

Nature ou crème double

ou

Pâtisserie du Jour

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

ou

Coupe Glacée aux Trois Parfums

Fraise, Framboise, Mangue

MENU GOURMAND

54.00 €

Assiette des Îles

2 pièces de nems de gambas,

4 pièces d'accras « antillais »

ou

Saumon Mariné Tranché Finement

Crème citronnée, pain maison toasté

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

Artichauts et courgettes en barigoule,

Tomates confites

ou

Volaille Fermière des Dombes « Valéry Miéral »

Rôtie à la Broche

Crème de morilles, riz pilaf

Supplément Fromage 4.50 €

Demi Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »

ou

Comté Fruité Affiné

Salade de Fruits Frais de Saison

Fruits fraîchement taillés

ou

Baba au Rhum Tradition

Chantilly, rhum Havana

ou

Fondant au Chocolat

Crème anglaise

SUGGESTIONS DU CHEF

Non inclus dans les Menus

TAPAS À PARTAGER

Tzatziki de Concombre

10.00

Cervelle de Canut, toasts

10.00

Tapenade d'Olives Noires

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

Filet de Bar en Écailles de Pommes de Terre

28.00

Confit de légumes, crème d'ail doux

MENU

ESSENTIEL

*Uniquement le midi
du Lundi au Vendredi*

25.00€

Carpaccio de Bœuf Au Pesto, Parmesan

Bouquet de salade,

Pommes frites

Café « Domino »

Gaufres dégustations

Accompagnées d'un café,

Chantilly

** Porc origine France.*

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 (12cl)

Mojito : Rhum Havana, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	11.00
Mojito Chartreuse : Chartreuse, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	13.00
Aperol Spritz : Aperol, eau gazeuse, vin pétillant	10.50
Abricot Spritz : Gin, liqueur abricot Jacoulot, sucre de canne, jus de citron, vin pétillant	12.00
Gimber Mule (sans alcool) : Gimber, eau gazeuse, citron vert	10.00
Gimber Pomme : Gimber, Vodka Absolut, jus de pomme	12.20

LA SÉLECTION



	Verre 12cl	Btl 75cl
<u>BLANC</u>		
Chablis	8.70	52.00
<i>A.O.C Boisset, La Famille des Grands Vins 2024</i>		
<u>ROUGE</u>		
Mercurey	11.50	69.00
<i>A.O.C Boisset, La Famille des Grands Vins 2022</i>		

POTS LYONNAIS

<u>BLANCS</u>	Pot 46cl
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	15.50
Mâcon Villages A.O.P - Azé	19.50
<u>ROUGE</u>	
Côtes du Rhône A.O.P	17.00
<i>Domaine de Panery</i>	
<u>ROSÉ</u>	
Côtes de Provence A.O.C	15.50
<i>Cap Pins St Tropez</i>	

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

<u>CHAMPAGNES</u>	Coupe 12cl	Btl 75cl
Mumm Cordon Rouge	15.00	89.00
Lallier – Rosé	18.00	106.00
<u>BLANCS A.O.P</u>	Verre 12cl	Btl 75cl
Beaujolais Jullié Domaine de Boischamp 2024	8.00	48.00
Saint-Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2024	9.50	53.50
Santenay « Les Daumelles » Domaine Ponsard Chevalier 2023	11.00	67.00
Condrieu « La Petite Côte » Yves Cuilleron 2024	17.00	79.00
<u>ROUGES A.O.P</u>		
Ventoux « Mégaphone » Famille Brunier 2023	9.50	56.00
Juliéna s « Les 4 Cerisiers » Domaine de Boischamp 2024	10.00	60.00
Saint-Joseph « Les Pierres Sèches » Yves Cuilleron 2024	12.10	61.50
Maranges 1er Cru « Clos des Rois » Domaine Ponsard Chevalier 2023	12.00	70.00
<u>ROSÉS A.O.P</u>		
Côtes de Provence « Cuvée Saint-M » Château Saint Maur 2025	7.00	39.00
Château Saint-Maur « Excellence » 2025	-	55.50
Château Sainte Marguerite « Symphonie » 2025	8.50	49.50
Château Sainte Marguerite « Fantastique » Cru classé 2025	12.50	74.00

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