



« A table avec des amis
le temps ne compte plus »

Paul Bocune



À PARTAGER

Arancini au Pesto (4 pièces)	10.50
Beurre tomate	
Assiette de Charcuteries Italiennes	19.80
Jambon Italien, mortadelle, salami	
Gambas Croustillantes (4 pièces)	16.20
Sauce Sweet Chili	
Accras « Antillais » de Morue (4 pièces)	7.00
Coulis de tomate au piment d'Espelette	
Pâté Croûte Tradition	13.00
Croque-Monsieur au Jambon Blanc	12.00

ENTRÉES

Salade César	19.50
Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	
Saumon Islandais Mariné à l'Aneth	22.00
Crème au raifort, blinis	
Ceviche de Bar	20.50
Mariné au citron vert, coriandre fraîche, lait de coco	
Salade Gourmande aux Gambas	21.00
Bouquet de salade verte, haricots verts, cœurs d'artichauts	
Burrata Crémeuse, 125Gr, Tomates Anciennes	18.00
Pesto, gressins, crème balsamique	

RISOTTO

Poulpe Grillé, Risotto Vialone Nano	34.00
Parmigiano Reggiano, sauce Normande au tandoori	

POISSONS

Pavé de Saumon en Croûte d'Herbes Crèmeux de petit-pois, pomme de terre vapeur, sauce safranée	26.50
Le Fish & Chips du Chef Filet d'eglefin, pommes de terre frites, sauce tartare	24.00
Panier du Pêcheur Cuit à l'Huile d'Olive Vierge Jardinière de légumes, pommes vapeur	32.00
Tataki de Thon Albacore Légumes sautés au wok, sauce thaï	29.00

VIANDES

Tartare de Bœuf 100% Français Bouquet de salade verte, pommes frites	22.50
Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres César : Le classique poêlé aller-retour	
Escalope de Veau « Milanaise » Gratin de macaroni à la Lyonnaise, jus de veau	32.50
Bœuf en Tataki « Taillé dans le Filet » au Sésame Légumes sautés au wok, sauce thaï	36.50
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise Purée de pommes de terre, épinards frais en branches	31.50
Pluma de Cochon Ibérique Printanière de légumes, purée de pommes de terre	34.50

Les origines de nos 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

Vendredi 10 juillet 2026, Saint Ulrich, Notre Chef Federico Grimaldi vous propose...

MENU DU JOUR

Formules 2 Plats : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert **26.90**
3 Plats : Entrée, Plat du jour et Dessert **31.90**

Entrées du Jour

Piperade Basquaise de Poivrons et Mozzarella di Bufala
Vinaigrette de cébettes, pesto, balsamique

Ou

Salade Caesar au Saumon Mariné
Cœur de Romaine, croûtons dorés, Parmigiano Reggiano

Plats du Jour

Poisson **Filet de Mostelle Cuit à la Plancha à l'Huile d'Olive**
Ecrasé de pommes de terre, sauce vierge

Ou

Viande **Magret de Canard des Dombes Rôti au Thym**
Riz noir complet, crudité de légumes, jus réduit

Fromages ou Desserts

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

ou

Fromage Blanc en Faisselle, Crème double

ou

Pâtisserie du Jour : Flan Pâtissier à la Vanille

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

ou

Coupe Glacée aux 3 Parfums: Fruits rouges, Orange Sanguine, Coco

ou

Délice de Fromage Blanc, Compote de pommes, coulis de fruits

MENU ESSENTIEL

25.00€

Salade Thaï au Bœuf

Mesclun, carottes, oignons rouges, tomates Cerises, coriandre

Gaufres « Domino », Chantilly

Gaufres dégustations, accompagnées d'un café

SUGGESTION DU CHEF

Non inclus dans le Menu du Jour

Tapas : Calamars Fris, Sauce Tartare

14.00

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 SIGNATURES (12cl)

Gimber Mule Gimber, Eau gazeuse, citron vert (Sans Alcool)	10.00
Gimber Pomme Gimber, Vodka Wyborowa, Jus de Pomme	12.20
Gimber Passion Lilly Gimber Lilly, Tequila San José, Limonade	12.20
Lemon Liqueur Lemon Jacoulot, Tonic Citron Maison Jacoulot	12.00

NOS COCKTAILS (12cl)

Gin & Tonic Frais & Fruité	11.00
<i>Gin Beefeater et Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus</i>	
Apérol Spritz Vin blanc Pétillant, Apérol, Perrier	10.50
Fiorentino Spritz Crème de sureau italienne, Vin blanc Pétillant, Perrier	12.00
Sarti Spritz Orange sanguine, Fruits de la Passion, Vin blanc Pétillant, Perrier	12.00
Campari Spritz Vin blanc Pétillant, Campari, Perrier	10.00
Lillet Tonic Blanc ou Rosé, Scheppes Tonic	10.50
Hibiscus Spritz Gin Beefeater, crème de framboise & Schweppes Premium Mixer à l'hibiscus	11.00
Moscow ou London Mule	11.00
<i>Vodka Wyborowa ou Gin Beefeater, Scheppes Ginger beer, citron vert</i>	

LA SÉLECTION



BLANC

Chablis A.O.C Boisset, La Famille des Grands Vins 2024

Verre 12cl	Btle 75cl
8.70	52.00

ROUGE

Mercurey A.O.C Boisset, La Famille des Grands Vins 2022

11.50	69.00
-------	-------

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

CHAMPAGNE

GH Mumm Cordon Rouge Brut

Coupe 12cl	Btle 75cl
14.50	89.00

BLANC DOUX MOELLEUX

Jurançon A.O.P « Symbiose » Domaine Bayard 2025

Verre 12 cl	Btle 75cl
9.00	52.00

BLANCS

Côtes du Rhône A.O.P Laurent Gerra 2023

6.50	37.20
------	-------

Mâcon-Chaintré A.O.P « Vin de Bourgogne » Domaine Larochette 2024

7.00	42.00
------	-------

Bourgogne A.O.P « La Garenne » Domaine Garde 2021

9.00	48.00
------	-------

Côtes-de-Provence A.O.P Fantastique - Château Sainte Marguerite 2024

12.50	74.00
-------	-------

ROUGES

Brouilly A.O.C « Les Deux Amis » - Château de la Chaize 2023

6.50	38.00
------	-------

Saint Joseph I.G.P « Le Grand Pompé » Jaboulet 2024

9.00	53.50
------	-------

Côtes-de-Provence A.O.P Fantastique - Château Sainte Marguerite 2023

12.50	74.00
-------	-------

ROSÉ

Côtes-de-Provence Symphonie - Château Sainte Marguerite 2025

8.50	49.50
------	-------

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