

À PARTAGER

Sardines à l'Huile d'Olive « Ramon Pena » Toast de pain, beurre salé	14.00
Jambon « Noir de Bigorre », 50 grammes Affiné 24 mois, coupé en pétales au couteau, pain à l'ail confit	26.00
Foie Gras de Canard Cuit en Terrine Chutney de saison, pain de campagne grillé	25.00
Saumon Mariné à l'Aneth Crème au citron vert, pain de campagne grillé	24.00
Pâté Croûte « Printanier » Cochon Fermier, Agneau, Foie Gras, Volaille, fèves, sarriette, ail des ours	18.50



MENU ÉLÉGANCE

Saumon Mariné à l'Aneth
Crème au citron vert, pain de campagne grillé

OU

Pâté Croûte « Printanier »
Bouquet de salade verte, condiments

OU

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine
Chutney de saison, pain de campagne grillé

Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge
Mousseline de petits pois, coulis de piquillos
Vierge de saison

OU

Quenelle de Brochet Pochée
Epinards frais en branches, riz pilaf, sauce Homardine

OU

Suprême de Volaille aux Morilles
Riz pilaf, sauce suprême au vin du Jura

Fondant au Chocolat
Crème anglaise

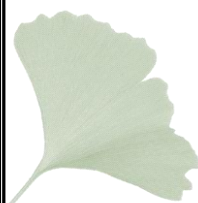
OU

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 €



ENTRÉES

Asperges Vertes de Pays au Coulis d'Agrumes	19.50
Pétales de jambon noir de Bigorre, Parmigiano Reggiano, sauce mousseline	
Foie Gras de Canard Cuit en Terrine	25.00
Chutney de saison, pain de campagne grillé	
Saumon Mariné à l'Aneth	24.00
Crème au citron vert, pain de campagne grillé	
Pâté Croûte « Printanier »	18.50
Cochon Fermier, Agneau, Foie Gras, Volaille Fèves, sarriette, ail des ours & gelée Cognac-Madère-Porto	
Velouté de Petit Pois Glacé	16.00
Mousse légère à la menthe fraîche	
Velouté de Ravioles du Dauphiné aux Morilles	18.50
Sauce suprême	
Salade César au Saumon Mariné	22.50
Demi-salade romaine, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce césar Croûtons dorés, anchois vinaigrés	
<i>Servie en plat, accompagnée de pommes frites</i>	26.00



POISSONS

Filet de Bar	28.50
Cuit à l'Huile d'Olive Vierge	
Mousseline de petits pois, coulis de piquillos Vierge de saison	
Quenelle de Brochet Pochée	28.00
Epinards frais en branches, riz pilaf Sauce Homardine	
Risotto Persillé aux Gambas Snackées	32.50
Parmigiano Reggiano	
Sole d'Arrivage « Belle Meunière »	67.50
<i>Pièce d'environ 500gr</i> <i>Préparée à votre table</i> Au beurre fin ou grillée, pommes frites	



VIANDES

Filet de Bœuf Poêlé au Sautoir	37.00
Pommes de terre grenailles Échalotes confites, jus au porto	
<i>Façon « Rossini » au Foie Gras de Canard</i>	44.00
Pomme de Ris de Veau Braisée	43.00
Jardinière de légumes, pommes vapeur Jus de veau	
Suprême de Volaille aux Morilles	36.00
Riz pilaf, sauce suprême au vin du Jura	
Boudin Noir « Christian Parra »	28.00
Carottes fanes glacées au jus Purée de pommes de terre Coulis de Granny Smith	
<i>Recette traditionnelle au Piment d'Espelette Effiloché et boudin de cochons de Saint-Jean-Pied-de-Port</i>	

AUJOUR'HUI

Samedi 13 Juin 2026, Saint Antoine de Padoue, Notre Chef vous propose...

MENU DU JOUR

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

Salade de Pastèques et Bettraves

Saucisse de Morteau, vinaigrette

Ou

Tartare de Saumon aux Agrumes

Bouquet de salade verte

Filet de Daurade Royale Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Frégola sarda, coulis de tomates épicé

Ou

Cuisse de Canard Confite

Purée de pommes de terre, sommités de brocolis, jus réduit orange et miel

Faisselle de Fromage Blanc

Ou

Demi Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard »

Ou

Coupe de Glaces et Sorbets aux Trois Parfums : Pêche, Citron, Passion et Chantilly

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Pâtisserie du jour

Ou

Notre *Carte des Desserts* est à votre disposition pour un **Menu entrée/plat + prix du Dessert à la Carte**

SUGGESTIONS DU CHEF

Non inclus dans le Menu du Marché

En Plats:

Souris d'Agneau Confite **34.50**

Risotto au pruneaux et raisin sec, jus réduit



Pavé de Turbotin à la Grenobloise **32.00**

Pommes vapeur, beurre noisette, câpres, citrons, croûtons

Côte de Bœuf de « Salers » Maturée Rôtie au Sautoir *environ 1k200g à partager* **99.00**

Pommes frites, bouquet de salade verte, sauce Béarnaise


Apéritifs & Cocktails (12cl)

Mojito Chartreuse : Chartreuse Verte, Rhum, menthe fraîche, sucre de canne 	13.00
Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot 	12.00
Pornstar Martini : Vodka, fruit de la passion, Passoa, citron, sirop de vanille, Martini Prosecco	14.00
Gin Tonic Frais & Fruité , Schweppes premium à la fleur d'hibiscus	11.00
Fiorente Spritz Liqueur de sureau	12.00
Moscow Mule : Vodka, jus de citron vert, Schweppes premium mixer Ginger Beer	11.00
Vodka Grey Goose (4cl)	14.00
Gin Hendricks (4cl)	15.20
Gin Bombay Sapphire (4cl)	10.60
Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Ballantines, Jameson (4cl)	10.00
Talisker, Chivas Regal 12 Ans (4cl)	12.00
Lagavulin 16 Ans (4cl)	19.00
Bière Blanche Hoegaarden 4.9° (Bouteille 33cl)	6.90
Bière Blonde Stella Artois 5° (Pression 25cl)	5.00

La Sélection sans Alcool

Bière Blonde Leffe (33cl)	6.00
Cocktail de Jus de Fruits (12cl)	6.90
Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Orange, Pomme ou Tomate	7.00
Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl) Abricot ou Pêche de vigne	7.50
Schweppes Premium (20cl) Tonic, Hibiscus ou Ginger Beer	8.00

Vins au Verre et Coupes de Champagnes

CHAMPAGNES A.O.C	Coupe 12cl	Btle 75cl
Jeeper Grand Assemblage Brut 1 ^{er} Cru	12.90	80.00
Mumm Rosé	20.00	120.00
NOS VINS BLANCS	Verre 12cl	Btle 75cl
Chablis A.O.P Boisset, La Famille des Grands vins 2024	8.00	51.50
Château Sainte Marguerite A.O.P « Fantastique » Cru classé 2024	12.50	74.00
Jurançon A.O.P « Symbiose » Domaine Bayard 2024	9.00	53.00
Saint-Joseph A.O.P Les Vessettes - Domaine de la Roche Paradis 2023	11.00	64.00
NOS VINS ROUGES		
Mercurey A.O.P Boisset, La Famille des Grands Vins 2022 	11.50	69.00
Château Sainte Marguerite A.O.P « Fantastique » Cru classé 2022	12.50	74.00
Saint-Joseph A.O.P « Les Pierres Sèches » Yves Cuilleron 2023	12.10	61.50
Côte-Rôtie A.O.P « Les Collines de Couzou » Domaine Bonnefond 2023	15.00	90.00
ROSÉ DE PROVENCE		
Château Sainte Marguerite A.O.P « Symphonie » Cru classé 2025	8.50	49.50
NOS POTS LYONNAIS		Pots 46cl
Viognier I.G.P du Pays d'Oc Blanc ou Côtes du Rhône A.O.P Rouge		15.50
Mâcon A.O.P Villages Réserve Blanc ou Crozes Hermitage A.O.P Rouge		19.50

La Carte des Vins & Champagnes est également à votre disposition