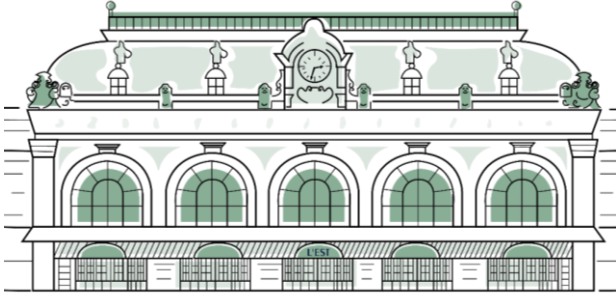


À PARTAGER

L'EST Bourse



Gambas Croustillantes	12.50
Sauce sweet chilli (3 pièces)	
Rouleaux Féta, Menthe Fraîche	11.00
Crème d'ail (3 pièces)	
Jambon Bellota Tranché Finement	26.00
36 mois d'affinage, pan con tomate	
Planche de Mezzés	23.00
Gambas croustillantes, rouleaux feta-menthe, Tarama, pain pita	
Pizza Fine au Saumon Mariné	21.00
Crème citronnée à l'aneth, œufs de hareng	
Pizza au Jambon Cuit, Stracciatella	19.50
Roquette	

ENTRÉES

Salade César	19.50
Crevettes marinées au Satay, Croûtons dorés, Parmigiano Reggiano	
Ceviche de Bar au Lait de Coco	18.50
Mangue, passion, coriandre	
Foie Gras de Canard Cuit en Terrine	24.00
Chutney de saison, pain d'épices	
<i>Le verre de Jurançon (12cl)</i>	9.00
Gaspacho de Tomates Andalou	13.50
Féta, croûtons dorés, huile d'olive vierge	
Saumon Mariné Tranché Finement	22.50
Crème citronnée à l'aneth, blinis	
Vitello Tonnato	18.50
Parmigiano Reggiano, Câpres, roquette, croûtons dorés	
Tomates Anciennes, Burrata Crémeuse	25.00
Balsamique, basilic, pesto	

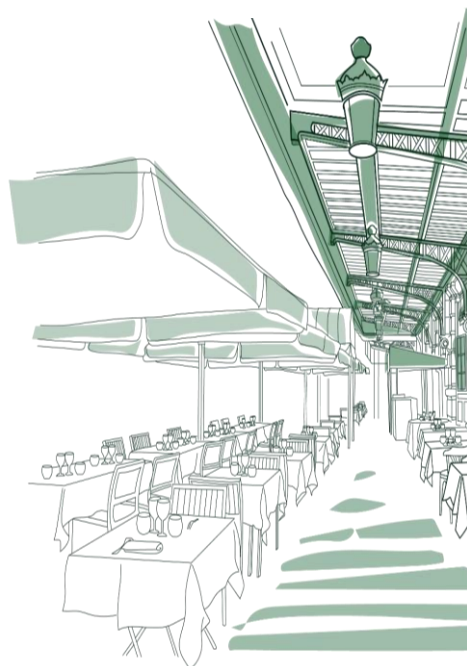


PLATS SIGNATURES

Filet de Bœuf Poêlé au Sautoir	38.00
Haricots verts, purée de pommes de terre, Sauce au poivre vert	
Quenelle de Brochet, Sauce Homardine	27.00
Épinards frais en branche, riz pilaf, estragon	
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise	31.00
Déglaçé au vinaigre de vin vieux, Purée de pommes de terre	
Tartare de Thon Rouge « Façon Thaï »	29.00
Pommes frites, bouquet de salade verte	
Gambas Snackées au Satay	29.50
Riz sauté, piment doux, œuf au plat, Citron vert	

POISSONS

Tartare de Saumon « Bømlo » Thaï Pommes frites, bouquet de salade verte	24.50
Filets de Rouget Cuits à l'Huile d'Olive Vierge Boulgour au citron confit, herbes fraîches, Coulis de tomates	28.00
Risotto Carnaroli aux Gambas Snackées Sauce homardine	33.00
Croustillant de Saumon « Bømlo » Riz sauté aux noix de cajou, coriandre, sauce thaï	27.00
Poulpe Grillé, Chorizo Ibérique Crémeux de poivrons, piperade Basquaise	36.00



PÂTES

Ravioles de Ricotta et Pistaches, Bressaola Roquette, huile d'olive vierge	24.00
Paccheris Fraîches au Pesto, Burrata Crémeuse Parmigiano Reggiano, pignons de pin	19.50

VIANDES

Tataki de Magret de Canard Riz sauté aux noix de cajou, coriandre, sauce thaï	29.50
Bavette de Bœuf Grillée, Sauce Échalote Pommes frites, bouquet de salade verte	29.50
Côte de Veau Rôtie au Beurre Doux Purée de pommes de terre, parmigiana d'aubergines	41.00
Pluma de Cochon Ibérique Piperade basquaise, coulis de poivrons doux	32.50
Tartare de Bœuf Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres, Pommes frites, bouquet de salade verte	24.50

MENU ENFANT

*Pour nos jeunes
convives*

Jusqu'à 8 ans

16.00

1 boisson
1 plat
1 dessert

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



*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande. Les origines des viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.
Prix en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

MENU DU JOUR

2 Plats : Entrée, Plat ou Plat, Dessert 29.50€
3 Plats : Entrée, Plat et Dessert 35.50€

Gaspacho de Melon

Menthe fraîche, croûtons dorés

Ou

Terrine Basse-Cour

Bouquet de salade verte, condiments

Filet de Lieu Cuit à l'Huile d'Olive ViergeEcrasé de pommes de terre aux herbes fraîches,
sauce Normande

Ou

Filet Mignon de Cochon Rôti au Beurre DouxPommes de terre confites,
pleurotes persillées, jus réduit

Demi Saint-Marcellin

Affiné « Mère Richard »

Ou

Faisselle de Fromage Blanc

Nature ou coulis de fruits rouges

Ou

Pâtisserie du Jour

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Coupe de Glaces 3 Parfums

Poire Williams, Framboise, Citron

MENU GOURMAND

56€**Saumon Mariné****Tranché Finement**

Crème citronnée, blinis

Ou

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine

Chutney de saison,

Pain d'épices

Joue de Cochon Ibérique**Confite au Vin Rouge**

Purée de pommes de terre,

Fèves, petits pois, cébettes

Ou

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine

Epinards frais en branche, riz pilaf, estragon

Fondant au Chocolat

10 minutes de cuisson

Ou

Baba au Rhum Tradition

Ou

Salade de Fruit Frais de Saison

MENU ESSENTIEL

25.00*Uniquement le midi du lundi au Vendredi***Rigatonis Fraîches**

Effiloché de bœuf

**Gaufres « Domino », Chantilly
Café**

SUGGESTIONS DU CHEF

Pâté en Croûte au Jambon « Kintoa », Poivrons Doux**14.50**

Bouquet de salade verte, condiments

Bar Entier Cuit à l'Huile d'Olive Vierge**44.00***Préparé et levé en filet à votre table*

Pommes vapeur

Côte de Bœuf Rôtie au Sautoir**95.00***Préparée et découpée à votre table – Pièce d'environ 1kg - Pour 2 personnes*

Pommes frites, bouquet de salade verte, sauce échalotes

NOS COCKTAILS



Crodino Spritz (<i>sans alcool</i>)	7.00
Gimber Mule (<i>sans alcool</i>) Gimber, eau gazeuse, citron vert	10.00
Campari Spritz	10.00
Blue Hawaii Rhum blanc, malibu, curaçao bleu, jus d'ananas	13.00
Hibiscus Spritz Gin, crème de framboise, Schweppes Premium Hibiscus	11.00
Le M Gin Sothis, crème de cassis Trénel, clairette de Die	11.50
Lemon Liqueur lemon Jacoulot, tonic citron maison Jacoulot	12.00
Paloma Tequila, jus de pamplemousse, Schweppes pomelo, jus de citron vert	12.00
Fiorente Spritz Liqueur de sureau	12.00
Gimber Pomme Gimber, vodka, jus de pomme	12.20
Melon Sunrise Liqueur de melon, vodka, jus d'orange	13.00
French Riviera Liqueur de litchi, nectar de fraise, vin blanc pétillant	13.00

SÉLECTION *Bourse*

	Verre 12cl	Btle 75cl
Chablis A.O.C Boisset, La Famille des Grands Vins 2025	8.70	52.00
Mercurey A.O.C Boisset, La Famille des Grands Vins 2022	11.50	69.00

SÉLECTION DU MOMENT

<u>CHAMPAGNES</u>	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut Cuvée Réserve Maison	11.50	78.00
Grand Assemblage Brut 1^{er} Cru Jeeper	12.90	80.00
Grande Réserve Blanc de Blancs Jeeper	22.00	130.00

<u>BLANCS</u>	Verre 12cl	Btle 75cl
Beaujolais-Jullié A.O.P Domaine de Boischamp 2024	8.00	48.00
Saint-Péray A.O.P « Les Tanneurs » Domaine M.Chapoutier 2024	8.50	50.00
Bourgogne A.O.P « La Garenne » Domaine Garde 2021	9.00	48.00
Saint-Joseph A.O.P « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2024	9.50	54.00
Pouilly-Fumé A.O.P Corty 2025	10.00	59.00

<u>ROUGES</u>		
Crozes-Hermitage A.O.P « Cuvée L » Domaine L.Combier 2024	9.00	51.50
Saint-Joseph A.O.P « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2023	9.00	53.50
Juliénas A.O.P « Les 4 Cerisiers » Domaine de Boischamp 2024	10.00	60.00
Santenay A.O.P « Le Temps des Cerises » Antoine Olivier 2023	12.90	75.60
Côte Rôtie A.O.P «Collines de Couzou» Domaine Bonnefond 2024	15.00	90.00

<u>ROSÉS</u>		
Côtes de Provence A.O.P « Cuvée Saint-M » Château Saint Maur 2025	7.00	39.00
Château Sainte-Marguerite A.O.P « Symphonie » 2025	8.50	49.50

POTS LYONNAIS



<u>BLANCS</u>	Verre 12cl	Pot 46 cl
Viognier I.G.P Pays d'Oc	5.50	15.50
Macon Villages A.O.C Réserve	7.00	19.50
<u>ROUGE</u>		
Côtes du Rhône A.O.C Buisson Grives	5.50	15.50

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