



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

Paul Boune



## A PARTAGER

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Arancini Safrané et Mozzarella (4 pièces)</b>  | <b>10.50</b> |
| <b>Assiette de Charcuterie Italienne</b><br>Jambon de Parme 18 mois, mortadelle, salami | <b>19.80</b> |
| <b>Gambas Croustillantes (4 pièces)</b><br>Sauce sweet chili                            | <b>16.20</b> |

## ENTRÉES

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Salade Caesar</b><br>Blanc de volaille fermière, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés   | <b>19.50</b> |
| <b>Saumon Islandais Mariné à l'Aneth</b><br>Crème au raifort, Blinis                                 | <b>22.00</b> |
| <b>Carpaccio de Thon Fumé, Citron Vert</b><br>Mariné au citron vert, coriandre fraîche, lait de coco | <b>24.00</b> |
| <b>Salade Gourmande aux Gambas</b><br>Bouquet de salade verte, haricots verts, cœurs d'artichaut     | <b>21.50</b> |

## RISOTTO

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Risotto Vialone Nano aux Asperges Vertes</b><br>Beurre томатé au vinaigre xérès | <b>24.50</b> |
|--|--------------|

*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.*

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

## POISSONS

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Escalope de Saumon Panée</b>  | <b>29.50</b> |
| Epinards frais en branches, émulsion citron  |              |
| <b>Filet de Bar, Artichauts, Basilic</b>   | <b>28.50</b> |
| Cuisiné dans un jus quatre quarts, minute d'artichaut et condiments                              |              |
| <b>Panier du Pêcheur</b>   | <b>31.50</b> |
| Filets de poissons cuits à la plancha, printanière de légumes, pommes vapeur, Vierge de poivrons |              |
| <b>Le Fish &amp; Chips du Chef</b>   | <b>24.00</b> |
| Filet d'églefin, pommes frites, sauce tartare  |              |

## VIANDES

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf* au Couteau</b>    | <b>22.50</b> |
| 180g, préparés à la commande, pommes de terre frites, salade verte |              |
| <b>Classique</b> : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres        |              |
| <b>César</b> : Le classique poêlé aller-retour                     |              |
| <b>Escalope de Veau « Milanaise »</b>                              | <b>32.50</b> |
| Gratin de Macaroni « Garofalo » à la Lyonnaise, jus de veau        |              |
| <b>Bœuf en Tataki « Taillé dans le Filet » au Sésame</b>           | <b>36.50</b> |
| Légumes sautés au wok, sauce thaï                                  |              |
| <b>Souris d'Agneau confite</b>                                     | <b>34.50</b> |
| Risotto Vialone Nano au Parmigiano Reggiano, jus au romarin        |              |

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

*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

Mardi 23 Avril 2024, Saint Alexandre, Notre Chef Jérôme Bernigaud 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 **29.70**

**Entrées du Jour** ----- **7.40**

**Gaspacho Andalou de Tomate**

Croûtons dorés

ou

**Terrine de Foie de Volaille**

Bouquet de salade verte

**Plats du Jour** ----- **19.80**

Poisson **Filet de Lieu Cuit à la Plancha**

Confit de légumes Niçois, coulis de tomate

ou

Viande **Echine de Cochon Rôtie au Beurre Doux**

Purée de pommes de terre, jardinière de légumes

**Fromages**

**ou Desserts**

**Demi Saint-Marcellin**, Affiné « Mère Richard

ou **Fromage Blanc en Faisselle**, Crème double

ou **Le Dessert du Jour : Chou Chantilly Framboises**, Coulis

ou **Salade de Fruits Frais de Saison**

ou **Coupe de Sorbets et Glaces** : Mangue, Fruits Rouges, Coco

ou **Délice de Fromage Blanc**, Compote de pommes et coulis de fruits

## SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Jour*

**Asperges Blanches de Pays**, Sauce Dijonnaise **25.00**

**Sardines de Galice** **16.00**

Beurre et toast de pain grillé

**Cuisse de Volaille de Bresse Contisée aux Truffes** **39.00**

Pommes de terre Grenaille, asperges vertes

**Pluma de Pata Negra** **36.00**

Risotto au parmesan, piperade Basquaise

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

*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*

# NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

## NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

|                                  |              |              |
|----------------------------------|--------------|--------------|
|                                  | Coupe 12cl   | Btle 75cl    |
| <b>GH Mumm Cordon Rouge Brut</b> | <b>13.90</b> | <b>89.00</b> |

### NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| <b>Le M</b> : Gin Sothis, Crème de Cassis Trenel, Clairette de Die  |  | <b>11.50</b> |
| <b>Gimber Mule</b> : Gimber, Eau gazeuse, citron vert               |  | <b>9.60</b>  |
| <b>Gimber Pomme</b> : Gimber, Vodka Absolut, Jus de Pomme           |  | <b>12.20</b> |
| <b>Gimber Passion Lilly</b> : Gimber Lilly, Tequila, Limonade       |  | <b>12.20</b> |
| <b>Lemon</b> : Liqueur Lemon Jacoulot, Tonic Citron Maison Jacoulot |  | <b>12.00</b> |

### NOS COCKTAILS (12cl)

|   |              |
|---|--------------|
| <b><u>Gin &amp; Tonic Frais &amp; Amer</u></b>  | <b>11.00</b> |
| Beefeater et Schweppes Premium Mixer Tonic, rondelle de citron vert                   |              |
| <b><u>Gin &amp; Tonic Floral &amp; Poivré</u></b>                                     | <b>11.00</b> |
| Beefeater et Schweppes Premium Mixer Tonic Pink Pepper                                |              |
| <b><u>Gin &amp; Tonic Frais &amp; Fruité</u></b>                                      | <b>11.00</b> |
| Plymouth et Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus                       |              |
| <b>Crodino Spritz (Sans Alcool)</b>   | <b>6.90</b>  |
| <b>Apérol Spritz</b>  | <b>10.50</b> |
| <b>Fiorente Spritz</b>  | <b>12.00</b> |
| <b>Campari Spritz</b>   | <b>10.00</b> |
| <b>Lillet Tonic Blanc ou Rosé</b>   | <b>10.50</b> |
| <b>Hibiscus Spritz</b> Gin, crème de framboise & Schweppes Premium Mixer à l'hibiscus | <b>11.00</b> |

### LA SELECTION DU SOMMELIER

|  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| <b><u>BLANC DOUX MOELLEUX</u></b>  | Verre 12 cl  | Btle 75cl    |
| <b>Jurançon A.O.P – " Symbiose " Domaine Bayard 2022</b>                   | <b>9.00</b>  | <b>52.00</b> |
| <b><u>BLANCS</u></b>   |              |              |
| <b>Terradria I.G.P – « Pays d'oc Chardonnay » Georges Duboeuf 2021</b>     | <b>6.50</b>  | <b>40.70</b> |
| <b>Bourgogne A.O.P – « La Garenne » Domaine Garde 2019</b>                 | <b>9.00</b>  | <b>54.00</b> |
| <b>Fantastique A.O.P – « Cru Classé » Château Sainte Marguerite 2022</b>   | <b>12.50</b> | <b>74.00</b> |
| <b>Condrieu A.O.P. – « Les Chays » Domaine Chirat 2022</b>                 | <b>14.50</b> | <b>83.50</b> |
| <b><u>ROUGES</u></b>   |              |              |
| <b>Mouton Cadet Héritage A.O.C – Baron Philippe de Rothschild 2019</b>     | <b>7.30</b>  | <b>47.60</b> |
| <b>Coteaux Bourguignons A.O.C – Domaine Germain 2022</b>                   | <b>8.50</b>  | <b>51.90</b> |
| <b>Cabernet Franc Les 3 Pierres A.O.C – « Comte Rhodanien » Garde 2018</b> | <b>9.50</b>  | <b>57.00</b> |
| <b>Hautes-Côtes-de-Nuits A.O.C – « Cuvée des Dames de Vergy » 2020</b>     | <b>12.50</b> | <b>74.50</b> |
| <b>Mas de Bret I.G.P. – Alpilles – Provence - 2021</b>                     | <b>16.00</b> | <b>95.00</b> |
| <b><u>ROSÉ</u></b>   |              |              |
| <b>Symphonie A.O.P – Château Sainte Marguerite 2022</b>                    | <b>9.00</b>  | <b>53.00</b> |