



*À table avec des amis  
le temps ne compte plus.*

*Paul Bourse*

# MENU DES CHEFS

## Assiette des Iles

Assortiment d'accras et nems, sauce tomate, salade, menthe fraîche  
ou

## Soupe de Moules de Bouchot

Matignon de légumes, crème fraîche d'Isigny  
ou

## Saumon Mariné à l'Aneth

Taillé en côtelette, yaourt grec, menthe, coriandre, concombre, pain pita  
ou

## Salade César

Cœur de romaine, blanc de volaille,  
Parmigiano Reggiano, croûtons

## Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Doux

Mijoté de coco de Paimpol en persillade, concassé de tomates fraîches  
ou

## Escalope de Saumon, Sauce Oseille

Riz pilaf, concassé de tomates  
ou

## Volaille de Bresse A.O.P Rôtie à la Broche

Pommes de terre sautées, bouquet de salade verte  
ou

## Joue de Cochon Ibérique Confité au Vin Rouge

Purée de pommes de terre, oignons grelots, poitrine fermière, champignons boutons

## Supplément Fromage : 4.50 €

Demi-Saint-Marcellin de la Mère Richard ou Comté Fruité Affiné

## Salade de Fruits de Saison Cardinale

Glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly  
ou

## Baba au Rhum Tradition

Chantilly, rhum Havana  
ou

## Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges  
ou

## Tarte Cœur Coulant au Chocolat Noir Valrhona

Glace vanille, crème anglaise

**59.00 €**

*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*

## ENTRÉES FROIDES

<b>Salade César</b>	<b>19.50</b>
Blanc de volaille fermière, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	
<b>Saumon Mariné à l'Aneth</b>	<b>22.00</b>
Taillé en côtelette, yaourt grec, menthe, coriandre, concombre, pain pita	
<b>Jambon Kintoa A.O.P 24 Mois d’Affinage « Pierre Oteiza » (80 grammes)</b>	<b>18.00</b>
Tranché finement, pan con tomate	

## ENTRÉES CHAUDES

<b>Accras de Morue « Antillais »</b>	<b>15.50</b>
Salade verte, coulis de tomate au piment d’Espelette	
<b>Nems de Gambas</b>	<b>24.00</b>
4 pièces, frits dans une feuille de blé, légumes croquants, salade, menthe fraîche	
<b>Escargots au Beurre Persillé</b>	<b>17.00</b>
7 pièces, toast de pain grillé	
<b>Œuf Bio Plein Air, Royale de Champignons</b>	<b>14.50</b>
Croûtons paysans, noisettes torréfiées, vinaigrette au jus de viande	
<b>Soupe de Moules de Bouchot</b>	<b>14.00</b>
Matignon de légumes, crème fraîche d’Isigny	

## PÂTES

<b>Penne Al Bronzo, sauce Tomate</b>	<b>18.00</b>
Câpres, anchois, olives Taggiasche, piment doux	
<b>Fettuccine Marinière, Gambas Françaises Obsiblu Confites</b>	<b>35.00</b>
Persillade, citron Beldi, dès de tomates fraîches	

*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>Noix de Saint-Jacques de Normandie Rôties</b>	<b>37.00</b>
Risotto Carnaroli au potimarron, jus de viande perlé à l'huile de noisette	
<b>Escalope de Saumon Islandais, sauce Oseille</b>	<b>27.00</b>
Riz pilaf, concassé de tomates	
<b>Filet de Merlu des Côtes Bretonnes Confit au Lait de Coco</b>	<b>31.00</b>
Nouilles sautées aux légumes, noix de cajou, coriandre	
<b>Dos de Cabillaud de Ligne Rôti au Beurre Doux</b>	<b>30.50</b>
Mijoté de coco de Paimpol en persillade, concassé de tomates fraîches	

## VIANDES

<b>Volaille de Bresse A.O.P Rôtie à la Broche</b>	<b>28.50</b>
Pommes de terre sautées, bouquet de salade verte	
<b>Bavette de Bœuf « Angus », sauce Echalote</b>	<b>30.50</b>
Pommes de terre sautées, bouquet de salade verte	
<b>Joue de Cochon Ibérique Confite au Vin Rouge</b>	<b>29.00</b>
Purée de pommes de terre, oignons grelots, poitrine fermière, champignons boutons	
<b>Foie de Veau Français Poêlé</b>	<b>30.50</b>
Purée de pommes de terre, haricots verts frais, oignon de Roscoff confit au Xérès	
<b>Escalope de Veau Français « Milanaise »</b>	<b>32.50</b>
Gratin de macaronis, jus de veau	
<b>Tartare de Bœuf 100% Français</b>	<b>22.50</b>
180g, préparé à la commande, salade verte, pommes frites	
<b>Le Classique</b> : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres	
<b>Le César</b> : Le classique poêlé aller-retour	

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

*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*

# AUJOUR'HUI

Mardi 23 Avril 2024, Saint Georges, Notre Chef Christian Lherm vous propose...

## MENU DU JOUR

<b>Formules 2 Plats :</b> Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>26.90</b>
<b>3 Plats :</b> Entrée, Plat du jour et Dessert	<b>29.70</b>

### Entrées du Jour

#### Duo d'Asperge verte & Blanche

Mimosa d'œuf, vinaigrette ravigotte

ou

#### Velouté de Courge Butternut

Poêlée de châtaignes, petits croûtons dorés, ciboulette

### Plats du Jour

Poisson

#### Panaché de Poissons Cuit à la Plancha

Cabillaud, Daurade, Saumon

Confit niçois, sauce safranée

ou

Viande

#### Cochon Fermier « Taillé dans l'Échine » Rôti au Beurre Doux

Fregola Sarda aux olives Taggiasche et cébette

### Fromages

ou Desserts

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

ou

Fromage Blanc en Faisselle, Crème double

ou

La Pâtisserie du Jour : Tarte Tatin aux Pommes, confit de Rhubarbe

ou

Délice de Fromage Blanc, compote de pommes, coulis de fruits rouges

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

ou

Coupe Glacée aux Trois Parfums : Citron, Fruits Rouges, Mangue

## SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Jour*

**Tapas à Partager :** Rillettes de Saumon aux Fines Herbes, Toast **10.00**

Terrine Franc-Comtoise, Condiments **10.00**

Padrón Confits en Persillade **10.00**  
*Servi froid*

**Porchetta de Veau Farcie aux Epinards** **35.00**  
Tian de légumes, jus provençal

**Turbot Cuit à l'Huile d'Olive Vierge** **67.50**  
Fettuccini, caviar de la maison Petrossian, sauce bonne-femme

**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, citron

**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.*

## NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

<b>Mojito Chartreuse</b> : Chartreuse, menthe fraîche, sucre de canne		<b>13.00</b>
<b>Le M</b> : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Clairette de Die	CHARTREUSE	<b>11.50</b>
<b>Gimber Mule (sans alcool)</b> : Gimber, eau gazeuse, citron vert	M. CHAPOUTIER	<b>9.60</b>
<b>Gimber Pomme</b> : Gimber, Vodka Absolut, jus de pomme	The original <b>GIMBER</b>	<b>12.20</b>
<b>Lemon</b> : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot	JACOULOT	<b>12.00</b>

## NOS COCKTAILS (12cl)

<b>Crodino Spritz (sans alcool)</b>	<b>6.90</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>10.50</b>
<b>Fiorente Spritz</b> liqueur de sureau	<b>12.00</b>
<b>Campari Spritz</b>	<b>10.00</b>
<b>Hibiscus Spritz</b> Gin, Lillet Rosé & Schweppes Premium Mixer à l'hibiscus	<b>11.00</b>

## LA SÉLECTION DU SOMMELIER

### CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
<b>Alain Thiénot Brut</b> - Cuvée Réserve Maison	<b>11.50</b>	<b>74.00</b>
<b>Lallier Brut – R020</b>	<b>13.90</b>	<b>87.00</b>
<b>Mumm - Rosé</b>	<b>20.00</b>	<b>120.00</b>

### BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Saint-Péray A.O.P « Les Tanneurs »</b> Domaine M. Chapoutier 2021	<b>9.20</b>	<b>55.00</b>
<b>Château Sainte Marguerite A.O.P « Fantastique »</b> Cru classé 2022	<b>13.30</b>	<b>74.00</b>
<b>Pouilly-Fuissé A.P.F.C « Laurent Gerra »</b> 2022	<b>15.00</b>	<b>84.00</b>
<b>Condrieu A.O.P « Les Chays »</b> 2022	<b>16.00</b>	<b>83.50</b>

### ROUGES

<b>Cabernet Franc les 3 Pierres A.O.P « Comte Rhodanien »</b> Domaine Garde 2021	<b>9.50</b>	<b>57.00</b>
<b>Saint Joseph A.O.P « Les Pierres Sèches »</b> - Domaine Cuilleron 2021	<b>12.10</b>	<b>59.00</b>
<b>Chassagne-Montrachet A.O.P Bader Mimeur</b> 2017	<b>16.10</b>	<b>89.00</b>
<b>Mas de Bret I.G.P - Alpilles</b> 2021	<b>16.00</b>	<b>95.00</b>

### ROSÉS

<b>Domaine de la Maïonnette I.G.P « L'atelier Tropézien »</b> 2023	<b>5.20</b>	<b>29.00</b>
<b>Château Sainte Marguerite A.O.P « Fantastique »</b> Cru classé 2023	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>

## POTS LYONNAIS (46cl)

### BLANCS

<b>Viognier I.G.P - Pays d'Oc</b>	<b>14.50</b>
<b>Mâcon Villages A.O.C - Réserve</b>	<b>19.50</b>

### ROUGES

<b>Côtes du Rhône A.O.C - Buisson Grives</b>	<b>14.00</b>
<b>Crozes-Hermitage A.O.C - Maison Guyot</b>	<b>20.00</b>

### ROSÉ

<b>Côtes de Provence A.O.C - Cap Pins St Tropez</b>	<b>14.50</b>
---	--------------

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