



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

Paul Boune



A PARTAGER

Arancini Safrané et Mozzarella (4 pièces)	10.50
Assiette de Charcuterie Italienne Jambon de Parme 18 mois, mortadelle, salami	19.80
Gambas Croustillantes (4 pièces) Sauce sweet chili	16.20

ENTRÉES

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

RISOTTO

Risotto Vialone Nano aux Asperges Vertes Beurre томатé au vinaigre xérès	24.50
--	--------------

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

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

VIANDES

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

Jeudi 25 Avril 2024, Saint Marc, 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**

Velouté de Petit-Pois

Croûtons dorés

ou

Terrine Franc Comtoise

Bouquet de salade verte

ou

Quenelle de Poissons, Sauce Homardine

Matignon de légumes

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

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

Piperade de Poivrons Basquaise, pommes de terre vapeur

ou

Viande **Carré de Cochon Rôti au Beurre Doux**

Riz Basmati aux légumes

Fromages

ou Desserts

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard

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

ou **Le Dessert du Jour : Tarte aux Pommes et Rhubarbe**

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**

Purée de pommes de terre, asperges vertes

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
GH Mumm Cordon Rouge Brut	13.90	89.00

NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

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

NOS COCKTAILS (12cl)

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

LA SELECTION DU SOMMELIER

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