



A PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Tarama d'Œufs de Cabillaud Pain pita	9.50
Rouleaux Croustillants Feta et Menthe (2 pièces) Crème d'ail	5.00
Assiette de Mezze à Partager Houmous, tarama d'œuf de cabillaud, croustillants feta et menthe, pain pita	15.00
Assiette du Pays Basque « Pierre Oteiza » Chorizo et Jésus des Aldudes, tomette de chèvre fermier, confiture de coing	25.00

ENTRÉES

Velouté du Moment Recette établie par notre chef en fonction de la saisonnalité	14.00
Salade César Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	entrée 14.50 plat 19.50
Saumon Fumé Crème citronnée, concombre, coriandre, sésame, pain pita	19.00
Œuf Parfait Bio, Champignons à la Grecque Crèmeux de champignons, herbes fraîches, mouillettes	9.50
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé (6 pièces) En coquilles	17.00
Salade de Légumes Croquants, Tempura de Gambas (3 pièces) Sauce curry	22.00
Burrata Crémeuse, Pesto, Roquette Toast de focaccia	15.00

PLATS

Burger de l'Est Effiloché de volaille, oignons crispy, pickles, pommes frites	26.00
Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Doux Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, sauce vierge	28.50
Risotto Carnaroli de Gambas Snackées Légumes printaniers, copeaux de Parmigiano Reggiano	32.00
Demi-Coquelet Grillé Pommes frites, bouquet de salade verte	25.50
Risotto Carnaroli aux Légumes Printaniers Crèmeux de petits pois, tuile de parmesan	19.50
Faux-Filet de Bœuf Français, Sauce Poivre Vert Pommes frites, bouquet de salade verte	34.00
Filet de Daurade Cuit à l'Huile d'Olive Vierge Fenouil confit aux olives, sauce fleurette à l'huile de roquette	29.50



PLATS SIGNATURE

Quenelle de Brochet, sauce Homardine Matignon de légumes, riz pilaf, estragon	26.00
Penne au Pesto Copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette	17.50
Foie de Veau Poêlé Déglacé au vinaigre, purée de pommes de terre	29.50
Volaille de Bresse A.O.P aux Morilles Purée de pommes de terre, jus réduit	39.00
Tartare de Bœuf 100% Français Pommes frites, bouquet de salade verte	22.50
Pavé de Saumon Rôti à l'Unilatéral Pommes vapeur, légumes printaniers, sauce fleurette	25.00

La Rôtisserie de l'Est.....29.50

Demandez à votre Chef de Rang la Sélection du Chef

LES RENDEZ-VOUS DE LA SEMAINE

Plat du Jour 21.50€

LUNDI

Poulet Mariné au Gingembre, Nouilles Sautées,
Légumes Wok

MARDI

Linguine, Poêlée d'Encornets en Persillade

MERCREDI

Poke Bowl de Saumon, Riz Vinaigré

JEUDI

Poitrine de Cochon Confite, Riz Cantonais,
Sauce Aigre Douce

VENDREDI

Panaché de Poissons, Pommes de Terre Vapeur,
Vierge de Condiments

SAMEDI (+5€)

Cuisse de Canard Confite, Pommes de Terre Sautées

DIMANCHE (+5€)

Volaille Fermière Rôtie, Pommes Frites,
Bouquet de Salade Verte

Du lundi au dimanche uniquement au déjeuner

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.



Menu des Voyages

44€

Salade César

Blanc de volaille, copeaux de
Parmigiano Reggiano, croûtons dorés

OU

Velouté du Moment



Pavé de Saumon Rôti au Beurre Doux

Pommes vapeur, légumes printaniers,
sauce fleurette

OU

Demi-Coquelet Grillé

Pommes frites, bouquet de salade
verte



Baba au Rhum Tradition

OU

Coupe Glacées aux Trois Parfums

Menu Tradition

54€

Apéritif Maison Offert

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé

En coquilles, 6 pièces

OU

Aiguillettes de Saumon Fumé

Crème citronnée, concombre, coriandre,
sésame, pain pita



Quenelle de Brochet, sauce Homardine

Matignon de légumes, riz pilaf, estragon

OU

La Rôtisserie de l'Est

Garniture du moment



Tarte Cœur Coulant Chocolat « Valrhona »

OU

Baba au Rhum Tradition

Suggestions du Chef

Encornets Frits	9.90
Sauce sweet chili	
Asperges Blanches, Maison Fressenon	19.00
Jambon Serrano, sauce vinaigrette	
Sole d'Arrivage « Belle Meunière » au Beurre Fin ou Grillée	67.50
Préparée et levée en filets à votre table	
Paillard de Veau Grillé	29.50
Pommes frites, bouquet de salade verte, jus citronné aux câpres	
Moelleux à la Châtaigne	9.50
Glace et crème de marrons	

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 (12cl)

Le M : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Clairette de Die	11.50
Gimber Mule (<i>sans alcool</i>) : Gimber, eau gazeuse, citron vert	9.60
Gimber Pomme : Gimber, Vodka Absolut, jus de pomme	12.20
Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot	12.00
Crodino Spritz (<i>sans alcool</i>)	6.90
Aperol Spritz	10.50
Fiorente Spritz liqueur de sureau	12.00
Campari Spritz	10.00
Lillet Tonic Rosé	10.50
Hibiscus Spritz Gin, Crème de Framboise & Schweppes Premium Mixer à l'hibiscus	11.00

POTS LYONNAIS

	Verre 12cl	Pot 46 cl
<u>BLANCS</u>		
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	4.50	14.50
Mâcon Villages A.O.C – Réserve	5.50	19.50
<u>ROUGES</u>		
Côtes du Rhône A.O.C – Buisson Grives	4.50	14.00

SÉLECTION DE CHAMPAGNES ET VINS

<u>CHAMPAGNE</u>	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	11.50	74.00
Lallier Brut - R020	13.90	87.00
Lallier Grand Rosé	17.90	106.00
<u>BLANCS</u>	Verre 12cl	Btle 75cl
Bourgogne - « La Garenne » - Domaine Garde 2020	9.00	54.00
Saint-Péray A.O.P - « Les Tanneurs » - Domaine M. Chapoutier 2022	9.60	55.00
Château Sainte Marguerite A.O.P – « Fantastique » Cru classé 2022	12.50	74.00
Condrieu A.O.P « Les Chays » - Domaine Chirat 2022	14.50	83.50
<u>ROUGES</u>		
Morgon A.O.C « Côte du Py » - Jean Ernest Descombes 2021	7.50	40.10
Mouton Cadet Héritage A.O.P – Baron Philippe de Rothschild 2020	8.00	47.60
Crozes Hermitage – Laurent Combier 2022	8.10	47.50
Château Sainte Marguerite A.O.P – « Fantastique » Cru Classé 2021	12.50	74.00
Mercurey A.O.P – Domaine Faiveley 2022	12.50	75.00
<u>ROSÉS</u>		
Domaine de la Maionnette I.G.P – « L'Atelier Tropicain » – 2023	5.20	29.00
Château Saint-Maur A.O.P - « Cuvée M » - 2023	6.90	39.00
Château Sainte-Marguerite A.O.P - " Cuvée Symphonie " 2023	8.00	49.50
Château Saint Maur – Clos de Capelune 2023		91.00

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