



Notre Chef Teddy Grandjean vous propose

MENU TRADITION

Aiguillettes de Saumon de Norvège

Mi doux, mi fumé, crème montée à l'aneth, blinis au sarrasin
ou

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine

Chutney d'oignons rouges gingembre-citron vert
Pain de campagne grillé
ou

Pâté Croûte Tradition, Foie Gras et Pistaches

Bouquet de salade verte, condiments

Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Ecrasé de pommes de terres aux herbes fraîches, citron confit
Jus de volaille à l'américaine
ou

Quenelle de Brochet Pochée

Epinards frais, riz pilaf
Sauce Homardine
ou

Suprême de Volaille aux Morilles

Riz pilaf
Sauce fleurette au vin jaune

Tarte au Chocolat « Valrhona »

Glace vanille et chantilly
ou

Baba au Rhum Tradition

Chantilly et rhum Havana servi à part
ou

Salade de Fruits Frais à la Cardinale

Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges

59.00 €

Les plats du menu sont également disponibles à la carte

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

Vendredi 26 Avril 2024, Sainte Alida
Notre Chef Teddy Grandjean vous propose

ENTRÉES

Salade de Gambas Snackées	21.00
Cœur de romaine, artichauts poivrade, vinaigrette passion	
Foie Gras de Canard Cuit en Terrine	25.00
Chutney d'oignons rouges gingembre-citron vert, pain de campagne grillé	
Aiguillettes de Saumon de Norvège	22.00
Mi doux, mi fumé, crème montée à l'aneth, blinis au sarrasin	
Pâté Croûte Tradition, Foie Gras et Pistaches	23.00
Bouquet de salade verte, condiments	
« Vitello Tonnato »	19.00
Fine de tranches de veau, sauce au thon, copeaux de parmesan, roquette, câpres frites	

POISSONS

Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge	30.00
Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, citron confit, jus de volaille à l'américaine	
Tronçon de Turbot Cuit Meunière	39.00
Légumes de printemps, pommes vapeur, jus de veau	
Quenelle de Brochet Pochée	27.00
Epinards frais, riz pilaf, sauce Homardine	
Risotto Verde aux Gambas Snackées	32.00
Parmesan, coulis de persil, sauce vierge aux olives taggiasche, pignons de pins	

VIANDES

Filet de Bœuf Poêlé au Sautoir façon « Rossini »	47.00
Foie gras poêlé, échalotes confites, jus au porto, pommes sautées	
Pavé d'Echine de Cochon des Monts Lagast Rôtie au Beurre Doux	36.00
Purée de pommes de terre, poêlée de champignons, sauce câline	
Pomme de Ris de Veau Braisée	49.00
Pommes grenailles, crémeux de cresson, jus de veau	
Volaille de Bresse A.O.P aux Morilles	39.50
Riz pilaf, sauce fleurette au vin jaune	

SUGGESTIONS DE SAISON

Bar Entier Rôti à l'huile d'Olive, préparé en filets à votre table	42.00
Pommes vapeur, sauce vierge aux olives taggiasche	
Filet de Bœuf Poêlé aux Morilles	49.00
Purée de pommes de terre, jus réduit	
Crème Brulée à la Vanille de Madagascar	9.50

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 AU MENU DU MARCHÉ

Salade César au Poulet Croustillant

Cœur de romaine, copeaux de parmesan, croûtons dorés, sauce césar

Ou

Œuf parfait, Houmous de Pois Chiche

Huile de persil et croûtons dorés



Filet de Merlu Noir Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Mousseline de panais, pommes vapeur, sauce vierge

Ou

Echine de Cochon Rôtie au Beurre Doux

Purée de pommes de terre, jardinière de légumes, jus réduit



Demi Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard »

Ou

Faisselle de Fromage Blanc

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Cheesecake Poire et Miel, sauce caramel

Ou

Coupe de Glaces et Sorbets aux Trois Parfums : Poire, Framboise, Citron et chantilly

2 Plats : entrée et plat ou plat et dessert 28,90€ / 3 Plats : entrée, plat, dessert 32,90€

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

NOTRE SÉLECTION DU SOMMELIER

CHAMPAGNES A.O.C

Lallier – R020 Brut

Lallier – Grand Rosé

Coupe 12cl

13.90

17.90

Btle 75cl

87.00

106.00

NOS VINS BLANCS

Jurançon A.O.P « Symbiose » Domaine Bayard 2022

Chablis « La Sereine » La Chablisienne 2020

Château Sainte Marguerite « Fantastique » Cru Classé des Côtes de Provence 2022

Condrieu « les Chays » Aurelin Chirat 2022

Châteauneuf-du-Pape A.O.C Château Mont Redon 2022

Verre 12cl

8.90

8.70



12.50

14.50

15.70

Btle 75cl

52.00

49.00

74.00

83.50

92.50

NOS VINS ROUGES

Mouton Cadet Héritage – Baron Philippe de Rothschild 2019

Saint Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022

Coteaux Bourguignon A.O.P Domaine Germain 2022

La Madone I.G.P Pays d'Oc Château de Panéry 2021

Château Sainte Marguerite « Fantastique » Cru Classé des Côtes de Provence 2021

8.10

9.50

8.50

10.20



12.50

47.60

57.00

48.50

61.00

74.00

ROSÉS DE PROVENCE

Domaine de la Maïonnette I.G.P – « L'Atelier Tropézien »-2023

Maison Sainte-Marguerite A.O.P- « Cuvée Symphonie »- 2023

Château Sainte Marguerite « Fantastique » Cru Classé des Côtes de Provence 2022

5.20

9.00



12.50

30.00

52.00

74.00

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

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