



« 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> Jambon de Parme 18 mois, mortadelle, salami	<b>19.80</b>
<b>Gambas Croustillantes (4 pièces)</b> Sauce sweet chili	<b>16.20</b>

## ENTRÉES

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

## RISOTTO

<b>Risotto Vialone Nano aux Asperges Vertes</b> 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

Vendredi 26 Avril 2024, Sainte Larissa, 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**

**Accras Antillais de Morue**

Concassé de tomate

ou

**Saucisson Chaud Pistaché en Brioche**

Bouquet de salade verte

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

Poisson **Filet de Daurade Royale Cuit à la Plancha**

Ecrasé de pommes de terre, sauce vierge

ou

Viande **Quasi de Veau Rôti au Beurre Doux**

Nouilles Chinoises aux légumes

**Fromages**

**ou Desserts**

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

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

ou **Le Dessert du Jour : Entremet Royal au Chocolat**

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
<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>Fiorentino 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>