A PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Tarama d'Œufs de Cabillaud — **9.**50
Pain pita

Rouleaux Croustillants Feta et Menthe *(2 pièces)* — **5.**00
Crème d'ail

Assiette de Mezze à Partager — **15.**00
Houmous, tarama d'œuf de cabillaud, croustillants feta et menthe, pain pita

Assiette du Pays Basque « Pierre Oteiza » — **25.**00
Chorizo et Jésus des Aldudes, tomette de chèvre fermier, confiture de coing

ENTRÉES

Velouté du Moment — **12.**00
Recette établie par notre chef en fonction de la saisonnalité

Salade César — **19.**50
Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés

Aiguillettes de Saumon Fumé — **19.**00
Crème citronnée, concombre, coriandre, sésame, pain pita

Œuf Parfait Bio, Champignons à la Grecque — **9.**50
Crémeux de champignons, herbes fraîches, mouillettes

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé *(6 pièces)* — **17.**00
En coquilles

Salade de Légumes Croquants, Tempura de Gambas Françaises Obsiblue *(3 pièces)* — **22.**00
Sauce curry

Burrata Crémeuse, Pesto, Roquette — **15.**00
Toast de focaccia, huile d'olive vierge

PLATS

Dorade Papillon Cuisinée Entière — **29.**50
Fenouil confit et croquant, sauce fleurette à l'huile de roquette

Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Doux — **28.**50
Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, vierge de condiments

Gambas Obsiblue Snackées — **32.**00
Risotto Carnaroli aux légumes printaniers

Demi-Coquelet Grillé — **25.**50
Pommes frites, bouquet de salade verte

Faux-Filet de Bœuf Français, Sauce Poivre Vert — **34.**00
Pommes frites, bouquet de salade verte

Risotto Carnaroli aux Légumes Printaniers — **19.**50
Crémeux de petits pois, tuile de parmesan

Burger de l'Est — **26.**00
Pommes frites

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 au Beurre Doux 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 et Laquée, Riz Pilaf,
Sauce Aigre Douce

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

SAMEDI
Cuisse de Canard Confite, Pommes de Terre Sautées (+5€)

DIMANCHE
Volaille de Bresse A.O.P Rôtie, Pommes Frites,
Bouquet de Salade Verte (+5€)

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

Jambon Kintoa A.O.P 24 Mois d'Affinage « Pierre Oteiza » (80 grammes) Tranché finement, foccacia	**18.**00
Noix de Saint-Jacques de Normandie Rôties Fondue d'endives aux noix, beurre blanc curry	**36.**00
Effiloché de Paleron de Bœuf Confit Purée de pommes de terre, sauce au poivre	**21.**50
Pluma de Cochon Pommes de terre rissolées, jus ibérique au vinaigre de Xérès	**29.**00
Omelette Norvégienne Coulis de fruits rouges	**8.**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.

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

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
Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, Tonic Citron Maison Jacoulot	**12.**00

NOS COCKTAILS *(12cl)*

Gin & Tonic Frais & Amer Gin Beefeater et Schweppes Premium Mixer Tonic, rondelle de citron Vert	**11.**00
Gin & Tonic Frais & Fruité Gin Beefeater et Schweppes Premium Mixer Tonic à la Fleur d'Hibiscus	**11.**00
Crodino Spritz *0% Alcool*	**6.**90
Aperol 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

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

BLANCS	Verre 12cl	Btle 75cl
Chablis A.O.P « La Sereine » - La Chablisienne 2020	**8.**20	**49.**00
Saint-Péray A.O.P - « Les Tanneurs » - Domaine M. Chapoutier 2021	**9.**60	**55.**00
Saint-Joseph A.O.P - « Le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Ainé 2022	**9.**70	**57.**00
Château Sainte Marguerite A.O.P – « Fantastique » Cru classé 2022	**12.**50	**74.**00
ROUGES		
Mouton Cadet Héritage A.O.P – Baron Philippe de Rotschild 2020	**7.**30	**47.**60
Morgon A.O.C « Côte du Py » - Jean Ernest Descombes 2021	**7.**50	**40.**10
Crozes Hermitage – Laurent Combier 2022	**8.**10	**47.**50
Mercurey A.O.P – Domaine Faiveley 2022	**11.**50	**75.**00
Château Sainte Marguerite A.O.P – « Fantastique » Cru Classé 2021	**12.**50	**74.**00
ROSÉ		
Château Sainte-Marguerite A.O.P - " Cuvée Symphonie " 2022	**9.**00	**49.**50