L'INDUSTRIE

L'OUEST

QUAI DE SAÔNE

A table avec des amis
le temps ne compte plus.

Paul Bocuse

www.maisons-bocuse.com

MENU DES CHEFS

Assiette des Iles
Assortiment d'accras et nems, sauce tomate, salade, menthe fraîche
ou
Soupe de Moules de Bouchot
Matignon de légumes, crème fraîche d'Isigny
ou
Saumon Mariné à l'Aneth
Taillé en côtelette, yaourt grec, menthe, coriandre, concombre, pain pita
ou
Salade César
Cœur de romaine, blanc de volaille,
Parmigiano Reggiano, croûtons

Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Doux
Mijoté de coco de Paimpol en persillade, concassé de tomates fraîches
ou
Escalope de Saumon, Sauce Oseille
Riz pilaf, concassé de tomates
ou
Volaille de Bresse A.O.P Rôtie à la Broche
Pommes de terre sautées, bouquet de salade verte
ou
Joue de Cochon Ibérique Confite au Vin Rouge
Purée de pommes de terre, oignons grelots, poitrine fermière, champignons boutons

---

Supplément Fromage : 4.50 €
Demi-Saint-Marcellin de la Mère Richard ou Comté Fruité Affiné

Salade de Fruits de Saison Cardinale
Glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly
ou
Baba au Rhum Tradition
Chantilly, rhum Havana
ou
Vacherin Minute aux Fruits Frais
Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges
ou
Tarte Cœur Coulant au Chocolat Noir Valrhona
Glace vanille, crème anglaise

59.00 €

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

ENTRÉES FROIDES

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

Saumon Mariné à l'Aneth **22.**00
Taillé en côtelette, yaourt grec, menthe, coriandre, concombre, pain pita

Jambon Kintoa A.O.P 24 Mois d'Affinage « Pierre Oteiza » *(80 grammes)* **18.**00
Tranché finement, pan con tomate

ENTRÉES CHAUDES

Accras de Morue « Antillais » **15.**50
Salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette

Nems de Gambas **24.**00
4 pièces, frits dans une feuille de blé, légumes croquants, salade, menthe fraîche

Escargots au Beurre Persillé **17.**00
7 pièces, toast de pain grillé

Œuf Bio Plein Air, Royale de Champignons **14.**50
Croûtons paysans, noisettes torréfiées, vinaigrette au jus de viande

Soupe de Moules de Bouchot **14.**00
Matignon de légumes, crème fraîche d'Isigny

PÂTES

Penne Al Bronzo, sauce Tomate **18.**00
Câpres, anchois, olives Taggiasche, piment doux

Fettuccine Marinière, Gambas Françaises Obsiblue Confites **35.**00
Persillade, citron Beldi, dès de tomates fraîches

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

Noix de Saint-Jacques de Normandie Rôties **37.**00
Risotto Carnaroli au potimarron, jus de viande perlé à l'huile de noisette

Escalope de Saumon Islandais, sauce Oseille **27.**00
Riz pilaf, concassé de tomates

Filet de Merlu des Côtes Bretonnes Confit au Lait de Coco **31.**00
Nouilles sautées aux légumes, noix de cajou, coriandre

Dos de Cabillaud de Ligne Rôti au Beurre Doux **30.**50
Mijoté de coco de Paimpol en persillade, concassé de tomates fraîches

VIANDES

Volaille de Bresse A.O.P Rôtie à la Broche **28.**50
Pommes de terre sautées, bouquet de salade verte

Bavette de Bœuf « Angus », sauce Echalote **30.**50
Pommes de terre sautées, bouquet de salade verte

Joue de Cochon Ibérique Confite au Vin Rouge **29.**00
Purée de pommes de terre, oignons grelots, poitrine fermière, champignons boutons

Foie de Veau Français Poêlé **30.**50
Purée de pommes de terre, haricots verts frais, oignon de Roscoff confit au Xérès

Escalope de Veau Français « Milanaise » **32.**50
Gratin de macaronis, jus de veau

Tartare de Bœuf 100% Français **22.**50
180g, préparé à la commande, salade verte, pommes frites

Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres
Le César : Le classique poêlé aller-retour

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

AUJOURD'HUI

Jeudi 27 Mars 2024, Saint Gontran, Notre Chef Christian Lherm 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 ----------

Rillette de Thon aux Herbes et aux Epices
Chips de wrap frit

ou

Houmous de Pois Chiche à la Coriandre Fraiche et Pain Pita

ou

Gaspacho Andalou, Petits Croutons Dorés

Plats du Jour ---------- **20.**80

Poisson **Pavé de Lieu Jaune Rôti à l'Huile d'Olive Vierge**
Tian de légumes, sauce tomate acidulée

ou

Viande **Echine de Cochon Fermier Braisée**
Mousseline de romanesco, jus grassouillet à la sarriette

Fromages ou Desserts ----------

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

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

ou **La Pâtisserie du Jour** : Paris-Brest

ou **Délice de Fromage Blanc**, compote de pommes, coulis de fruits rouges

ou **Salade de Fruits Frais de Saison**

ou **Coupe Glacée aux Trois Parfums :** Fraise, Caramel, Bulgare

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Tapas à Partager *:* **Magret de Canard Mariné au Vinaigre de Cidre** **10**.00

Saumon Mariné à la Betterave **10**.00

Guacamole à la Coriandre Fraiche **10**.00

Aile de Raie à la Grenobloise **32.**00
Pommes vapeur

Sole d'Arrivage « Belle Meunière » au Beurre Fin ou Grillée **67.**50
Préparée et levée en filets à votre table – Pièce d'environ 500g
Pommes vapeur

Filet Mignon de Cochon Ibérique Rôti au Beurre Doux **35**.00
Purée « Al Verde », jus condimenté

Dessert :
Ile Flottante, Pralines et Caramel **10**.00

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 SELECTION DE CHAMPAGNE

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	**11.**50	**74.**00
Lallier Brut – R020	**13.**90	**87.**00
Mumm - Rosé	**20.**00	**120.**00

NOS COCKTAILS SIGNATURE *(12cl)*

Mojito Chartreuse : Chartreuse, menthe fraiche, sucre de canne	**13.**00
Le M : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Clairette de Die	**11.**50
Gimber Mule *(sans alcool)* : 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 et Schweppes Premium Mixer Tonic, rondelle de citron vert	**11.**00
Gin & Tonic Frais & Fruité Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	**11.**00
Crodino Spritz *(sans alcool)*	**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, Lillet Rosé & Schweppes Premium Mixer à l'hibiscus	**11.**00

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

	Verre 12cl	Btle 75cl
BLANCS		
Saint Véran Prestige A.O.P- Georges Duboeuf 2022	**10**.00	**60**.00
Château Sainte Marguerite A.O.P-« Fantastique » Cru classé 2022	**12**.50	**74**.00
Condrieu A.O.P - « La Petite Côte » Yves Cuilleron 2020	**17**.00	**98**.50
Taburnum I.G.P - Les Vins de Vienne 2017	**18.**00	**104.**00
ROUGES		
Mouton Cadet Héritage A.O.P Baron Philippe de Rotschild - 2014	**8**.50	**47**.60
Saint Joseph A.O.P - « Les Pierres Sèches » - Domaine Cuilleron 2021	**12**.10	**59.**00
Château Sainte Marguerite A.O.P - « Fantastique » Cru classé 2022	**13**.30	**74**.00
Mas de Bret I.G.P - Alpilles 2021	**16**.00	**95**.00
ROSÉ		
Château Saint-Maur A.O.P - « Cuvée M » 2022	**9.**00	**57.**20

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