



*À table avec des amis
le temps ne compte plus.*

Paul Bourse

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 Confité 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 torrifiées, 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 Obsiblu 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

AUJOUR'HUI

Dimanche 28 Avril 2024, Sainte Valérie, Notre Chef Laurent HENRY vous propose...

MENU DU WEEK-END

Salade César au Saumon Mariné

Croutons et parmesan

OU

Tomates et Mozzarella Buffala

Pesto, vinaigre balsamique réduit

OU

Caviar d'Aubergine Tiède et son Œuf Parfait

Julienne de légumes frit

Filet de Bar Cuit à la Plancha

Compotée de fenouil à la tomate, pommes de terre safranées

OU

Poulet « Label Rouge » de la Maison Miéral Rôti à la Broche

Purée aux herbes fraîches et sucrine

Flan Pâtissier à la Vanille

OU

Flan Pâtissier au Chocolat

OU

Délice de Fromage Blanc, Compote et coulis de fruits rouges

OU

Baba au Rhum « Tradition », Chantilly

OU

Salade de Fruits Frais de Saison

Menu 3 Plats : **35.20€** / servi avec un fromage au choix : **38.40€**

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Week-End

<u>Tapas à Partager</u> :Terrine Franc-Comtoise, Condiments	10.00
Padrón Confit en Persillade <i>Servi froid</i>	10.00
Rillettes de Saumon aux Fines Herbes	10.00
Pluma de Cochon Ibérique Cuit à la Plancha Wok de légumes aux graines de sésame	29.50
<u>En Dessert</u> : Choux Chantilly Framboise, Coulis fruits Rouges	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.

NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

Mojito Chartreuse : Chartreuse, menthe fraîche, sucre de canne		13.00
Le M : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Clairette de Die	CHARTREUSE	11.50
Gimber Mule (sans alcool) : Gimber, eau gazeuse, citron vert	M. CHAPOUTIER	9.60
Gimber Pomme : Gimber, Vodka Absolut, jus de pomme	The original GIMBER	12.20
Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot	JACOULOT	12.00

NOS COCKTAILS (12cl)

Crodino Spritz (sans alcool)	6.90
Aperol Spritz	10.50
Fiorente Spritz liqueur de sureau	12.00
Campari Spritz	10.00
Hibiscus Spritz Gin, Lillet Rosé & Schweppes Premium Mixer à l'hibiscus	11.00

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

CHAMPAGNES

	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

BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
Saint-Péray A.O.P « Les Tanneurs » Domaine M. Chapoutier 2021	9.20	55.00
Château Sainte Marguerite A.O.P « Fantastique » Cru classé 2022	13.30	74.00
Pouilly-Fuissé A.P.F.C « Laurent Gerra » 2022	15.00	84.00
Condrieu A.O.P « Les Chays » 2022	16.00	83.50

ROUGES

Cabernet Franc les 3 Pierres A.O.P « Comte Rhodanien » Domaine Garde 2019	9.50	57.00
Saint Joseph A.O.P « Les Pierres Sèches » - Domaine Cuilleron 2021	12.10	61.50
Mas de Bret I.G.P - Alpilles 2021	16.00	95.00
Aloxe Corton Bourrée et Fils 2020	16.00	99.00

ROSÉS

Domaine de la Maïonnette I.G.P « L'atelier Tropézien » 2023	5.20	29.00
Château Sainte Marguerite A.O.P « Fantastique » Cru classé 2023	12.50	74.00

POTS LYONNAIS (46cl)

BLANCS

Viognier I.G.P - Pays d'Oc	14.50
Mâcon Villages A.O.C - Réserve	19.50

ROUGES

Côtes du Rhône A.O.C - Buisson Grives	14.00
Crozes-Hermitage A.O.C - Maison Guyot	20.00

ROSÉ

Côtes de Provence A.O.C - Cap Pins St Tropez	14.50
-----------------------------------------------------	--------------

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