



*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 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 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 sucrose

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