



## A PARTAGER POUR L'APÉRITIF

<b>Tarama d'Œufs de Cabillaud</b> Pain pita	9.50
<b>Rouleaux Croustillants Feta et Menthe</b> (2 pièces) Crème d'ail	5.00
<b>Assiette de Mezze à Partager</b> Houmous, tarama d'œuf de cabillaud, croustillants feta et menthe, pain pita	15.00
<b>Assiette du Pays Basque « Pierre Oteiza »</b> Chorizo et Jésus des Aldudes, tomette de chèvre fermier, confiture de coing	25.00

## ENTRÉES

<b>Velouté du Moment</b> Recette établie par notre chef en fonction de la saisonnalité	14.00
<b>Salade César</b> Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	entrée 14.50 plat 19.50
<b>Saumon Fumé</b> Crème citronnée, concombre, coriandre, sésame, pain pita	19.00
<b>Œuf Parfait Bio, Champignons à la Grecque</b> Crèmeux de champignons, herbes fraîches, mouillettes	9.50
<b>Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé</b> (6 pièces) En coquilles	17.00
<b>Salade de Légumes Croquants, Tempura de Gambas</b> (3 pièces) Sauce curry	22.00
<b>Burrata Crémeuse, Pesto, Roquette</b> Toast de focaccia	15.00

## PLATS

<b>Burger de l'Est</b> Effiloché de volaille, oignons crispy, pickles, pommes frites	26.00
<b>Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Doux</b> Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, sauce vierge	28.50
<b>Risotto Carnaroli de Gambas Snackées</b> Légumes printaniers, copeaux de Parmigiano Reggiano	32.00
<b>Demi-Coquelet Grillé</b> Pommes frites, bouquet de salade verte	25.50
<b>Risotto Carnaroli aux Légumes Printaniers</b> Crèmeux de petits pois, tuile de parmesan	19.50
<b>Faux-Filet de Bœuf Français, Sauce Poivre Vert</b> Pommes frites, bouquet de salade verte	34.00
<b>Filet de Daurade Cuit à l'Huile d'Olive Vierge</b> Fenouil confit aux olives, sauce fleurette à l'huile de roquette	29.50



## PLATS SIGNATURE

<b>Quenelle de Brochet, sauce Homardine</b> Matignon de légumes, riz pilaf, estragon	26.00
<b>Penne au Pesto</b> Copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette	17.50
<b>Foie de Veau Poêlé</b> Déglacé au vinaigre, purée de pommes de terre	29.50
<b>Volaille de Bresse A.O.P aux Morilles</b> Purée de pommes de terre, jus réduit	39.00
<b>Tartare de Bœuf 100% Français</b> Pommes frites, bouquet de salade verte	22.50
<b>Pavé de Saumon Rôti à l'Unilatéral</b> 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, Riz Cantonais,  
Sauce Aigre Douce

#### VENDREDI

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

#### SAMEDI (+5€)

Cuisse de Canard Confite, Pommes de Terre Sautées

#### DIMANCHE (+5€)

Volaille Fermière Rôtie, Pommes Frites,  
Bouquet de Salade Verte

*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

#### Filets de Sardines aux Herbes de Provence

Guacamole

12.00

#### Aile de Raie à la Grenobloise

Pommes de terre vapeur, jus citronné aux câpres, noix

26.90

#### Café Gourmand

Moelleux au chocolat, cannelé, glace café, madeleine

12.50

*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.*

## NOS COCKTAILS (12cl)

<b>Le M</b> : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Clairette de Die	<b>11.50</b>
<b>Gimber Mule</b> ( <i>sans alcool</i> ) : Gimber, eau gazeuse, citron vert	<b>9.60</b>
<b>Gimber Pomme</b> : Gimber, Vodka Absolut, jus de pomme	<b>12.20</b>
<b>Lemon</b> : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot	<b>12.00</b>
<b>Crodino Spritz</b> ( <i>sans alcool</i> )	<b>6.90</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>10.50</b>
<b>Fiorente Spritz</b> liqueur de sureau	<b>12.00</b>
<b>Campari Spritz</b>	<b>10.00</b>
<b>Lillet Tonic</b> Rosé	<b>10.50</b>
<b>Hibiscus Spritz</b> Gin, Crème de Framboise & Schweppes Premium Mixer à l'hibiscus	<b>11.00</b>

## POTS LYONNAIS

	Verre 12cl	Pot 46 cl
<b><u>BLANCS</u></b>		
<b>Viognier I.G.P</b> - Pays d'Oc	<b>4.50</b>	<b>14.50</b>
<b>Mâcon Villages A.O.C</b> – Réserve	<b>5.50</b>	<b>19.50</b>
<b><u>ROUGES</u></b>		
<b>Côtes du Rhône A.O.C</b> – Buisson Grives	<b>4.50</b>	<b>14.00</b>

## SÉLECTION DE CHAMPAGNES ET VINS

<b><u>CHAMPAGNE</u></b>	Coupe 12cl	Btle 75cl
<b>Alain Thiénot Brut</b> - Cuvée Réserve Maison	<b>11.50</b>	<b>74.00</b>
<b>Lallier Brut - R020</b>	<b>13.90</b>	<b>87.00</b>
<b>Lallier Grand Rosé</b>	<b>17.90</b>	<b>106.00</b>
<b><u>BLANCS</u></b>	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Bourgogne</b> - « La Garenne » - Domaine Garde 2020	<b>9.00</b>	<b>54.00</b>
<b>Saint-Péray A.O.P</b> - « Les Tanneurs » - Domaine M. Chapoutier 2022	<b>9.60</b>	<b>55.00</b>
<b>Château Sainte Marguerite A.O.P</b> – « Fantastique » Cru classé 2022	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>
<b>Condrieu A.O.P</b> « Les Chays » - Domaine Chirat 2022	<b>14.50</b>	<b>83.50</b>
<b><u>ROUGES</u></b>		
<b>Morgon A.O.C</b> « Côte du Py » - Jean Ernest Descombes 2021	<b>7.50</b>	<b>40.10</b>
<b>Mouton Cadet Héritage A.O.P</b> – Baron Philippe de Rothschild 2020	<b>8.00</b>	<b>47.60</b>
<b>Crozes Hermitage</b> – Laurent Combier 2022	<b>8.10</b>	<b>47.50</b>
<b>Château Sainte Marguerite A.O.P</b> – « Fantastique » Cru Classé 2021	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>
<b>Mercurey A.O.P</b> – Domaine Faiveley 2022	<b>12.50</b>	<b>75.00</b>
<b><u>ROSÉS</u></b>		
<b>Domaine de la Maionnette I.G.P</b> – « L'Atelier Tropicain » – 2023	<b>5.20</b>	<b>29.00</b>
<b>Château Saint-Maur A.O.P</b> - « Cuvée M » - 2023	<b>6.90</b>	<b>39.00</b>
<b>Château Sainte-Marguerite A.O.P</b> - " Cuvée Symphonie " 2023	<b>8.00</b>	<b>49.50</b>
<b>Château Saint Maur</b> – Clos de Capelune 2023		<b>91.00</b>

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