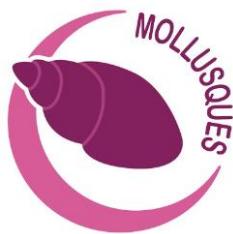


CARTE DES ALLERGÈNES

ALLERGÈNES RÉPERTORIÉS



L'QUEST

Bourse

BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Nos boissons fraîches ne contiennent aucun allergène

BOISSONS CHAUDES

Thé vert aromatisé à la menthe



Les autres thés ne contiennent aucun allergène

Le café ne contient pas d'allergène

Les suppléments lait, crème ou chantilly contiennent du lait



BOISSONS ALCOOLISÉES

Bière Blonde

Bière Brune

Bière Blanche

Bière Aromatisée



Vin Blanc

Vin Rouge

Vin Rosé

Prosecco



L'QUEST

Bourse



ENTRÉES FROIDES

Salade César

Blanc de volaille, croûtons dorés,
Copeaux de Parmigiano Reggiano



Minute de Saumon à la Japonaise

Cuisiné façon « aburi »

Soja, huile de sésame, saké, salade Thai



Tartare de Thon aux Saveurs Exotiques

Mangue, coco, sésame,

Légumes croquants



Rosace de Melon, Fruits Rouges

Menthe fraîche

Caviar d'Aubergine aux Herbes Fraîches

Tomates cerises confites au balsamique



Carpaccio de Tomates Cœur de Bœuf,

Burrata Crémeuse

Pesto de basilic



ENTRÉES CHAUDES

Accras « Antillais »

Bouquet de salade verte,

coulis de tomate au piment d'Espelette



Nems de Gambas

4 pièces, frits dans une feuille de blé,

Légumes croquants, salade,

Menthe fraîche



Assiette des Îles

2 pièces de nems de gambas,

4 pièces d'accras « antillais »



PÂTES

Fettuccine, Crème de Homard

Basilic, tomates séchées



Orecchiette, Crème de Brocolis

Stracciatella, Parmigiano Reggiano,

Pesto



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.

POISSONS



Poulpe Grillé

Légumes croquants sautés au wok, coriandre



Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Barigoule de légumes, tomates confites



Pavé de Saumon Bømlø, Laqué Teriyaki

Jardinière de légumes printaniers, sauce mangue-citronnelle



Risotto Carnaroli au Citron Beldi, Gambas en Persillade

Jus de crustacés



VIANDES

Escalope de Veau Milanaise

Confit de légumes niçois



Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise

Purée de pommes de terre, haricots verts



Bavette de Bœuf Angus Grillée

Polenta crémeuse « al verde »

Sauce à l'échalote



Pluma de Cochon Ibérique

Purée de pommes de terre condimentée,
Vierge de légumes, graines de moutarde



Volaille Fermière des Dombes « Valery Miéral »

Rôtie à la Broche

Crème de morilles, riz pilaf



Tartare de Bœuf 100% Français

Bouquet de salade verte, pommes frites



Le Classique : Jaune d'œuf, oignons,
cornichons, câpres

Le César : Le classique poêlé aller-retour

MENU ENFANT

*Pour nos jeunes
convives*

Jusqu'à 8 ans

15.00 €

1 boisson

1 plat

1 dessert



*Découvrez le détail du menu enfant
en scannant le QR code sur votre table.*

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.

DESSERTS & BOISSONS

FROMAGES

Fromage Blanc en Faisselle

Nature

Crème double

Coulis de fruits rouges

Compote & coulis de fruits rouges



Comté Fruité Affiné



Demi Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »



Assortiment de Fromages

Comté Fruité affiné, demi Saint-Marcellin



GAUFRES TRADITION

Gaufres Grand-Mère



Les garnitures classiques :

Chantilly / Chocolat / Compote

Nos pâtes à tartiner Paul Bocuse :

Caramel beurre salé / Praline Lyonnaise

2 choix de garnitures

3 choix de garnitures

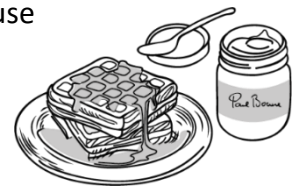
Garniture supplémentaire

Gaufres « Domino »



Gaufres dégustation,
accompagnées d'un café Bocuse

*Retrouvez nos pâtes à tartiner
et autres gourmandises en
boutique ou en ligne.*



www.maisons-bocuse.com

DESSERTS

Baba au Rhum Tradition

Chantilly, rhum Havana



Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges



Coupe de Fraises

Nature, sucre ou chantilly

Fondant au Chocolat

Crème anglaise



Salade de Fruits Frais de Saison

Panna Cotta Pistache, Fruits Rouges



Coupe de Fraises Cardinale

Glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly



Macaron Framboise

Crème Mascarpone vanillée, fruits frais, coulis de fruits rouges



Profiteroles

Glace vanille, sauce chocolat

