



## MENU ÉLÉGANCE

### Saumon Mariné à l'Aneth

Crème agrumes, pickles, brioche toastée

ou

### Velouté de Raviole du Dauphiné

Sauce suprême, estragon

ou

### Terrine de Foie Gras de Canard

Chutney de clémentines, pain Maison Antoinette

-----

### Parmigiana d'Aubergines

Mozzarella, concassé de tomates, basilic, roquette

ou

### Risotto de Gambas Snackées

Copeaux de Parmigiano Reggiano, jus de crustacé

ou

### Filet de Cochon Noir de Bigorre A.O.P

Purée de pommes de terre, légumes de saison

-----

### Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »

Crème anglaise, chantilly

ou

### Baba au Rhum Tradition

Chantilly et rhum Havana servi à part

ou

### Salade de Fruits Frais « Cardinale »

Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges

59.00 €

## A PARTAGER

<b>Cromesquis de Cabillaud, Gelée Piment d'Espelette</b>	<b>8.00</b>
<b>Anchois Croustillants, Chutney de Tomates</b>	<b>14.00</b>
<b>Petites Sardines Millésimées, Beurre d'Algues</b>	<b>14.00</b>
<b>Cromesquis de Jambon de Bayonne IGP, sauce Chipotles</b>	<b>8.00</b>
<b>Jambon Bellota Cinco Jotas 50gr, Pan Con Tomate</b>	<b>26.00</b>

## ENTRÉES

<b>Saumon Mariné à l'Aneth</b> Crème Agrumes, pickles, brioche toastée	<b>22.00</b>
<b>Terrine de Foie Gras de Canard</b> Chutney de clémentines, pain Maison Antoinette	<b>25.00</b>
<b>Velouté de Ravioles du Dauphiné aux Morilles</b> Sauce suprême, estragon	<b>19.00</b>
<b>Salade César au Thon Croustillant</b> Cœur de romaine, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	<b>19.50</b>
<b>Tomates Ancienne, Burrata Crémeuse</b> Tuile aux olives, Pesto	<b>21.00</b>

## POISSONS & PLAT VÉGÉTARIEN

<b>Carpaccio de Gambero Rosso</b> Salade thaï, lait de coco, grenade, coriandre, citron vert	<b>28.00</b>
<b>Parmigiana d'Aubergines</b> Mozzarella, concassé de tomates, basilic, roquette	<b>19.50</b>
<b>Risotto Carnaroli aux Gambas Snackées</b> Copeaux de Parmigiano Reggiano, jus de crustacé	<b>32.00</b>
<b>Dos de Cabillaud en Aïoli</b> Haricots verts, courgettes, carottes, pommes vapeur, œuf mollet, sauce aïoli	<b>28.50</b>
<b>Tataki de Thon Rouge</b> Sésame, coriandre, salade thaï	<b>32.00</b>

## VIANDES

<b>Filet de Cochon Noir de Bigorre A.O.P</b> Purée de pommes de terre, légumes de saison	<b>36.00</b>
<b>Filet de Canette des Dombes</b> Semoule de blé fine aux épices douces, prunes confites, jus réduit	<b>28.00</b>
<b>Filet de Bœuf* Façon « Rossini »</b> Pommes de terre cocottes, sauce porto	<b>46.00</b>
<b>Volaille Fermière des Dombes Label Rouge « Valery Miéral » aux Morilles</b> Riz pilaf, sauce suprême	<b>32.00</b>

*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

Dimanche 6 Octobre, Saint Bruno , Notre Chef Mathieu Barat vous propose...

## Menu du Marché

**Formules 2 Plats :** Entrée et Plat ou Plat et Dessert **32.50**  
**3 Plats :** Entrée, Plat et Dessert **38.50**

### Velouté aux Champignons

Crème légère à la noix et croûtons dorés

Ou

### Saumon Gravlax à la Betterave

Réduction de betterave et feuilletée aux champignons

-----

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

Riz vénéré, beurre de tomates au xérès

Ou

### Echine de Cochon\* Rôtie au Beurre Doux

Ecrasé de topinambour, carottes ménagères et sauce apicius

-----

### Demi Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard »

Ou

### Faisselle de Fromage Blanc

Ou

### Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

### Paris-Brest, Crème anglaise

Ou

**Coupe de Glaces et Sorbets aux Trois Parfums :** Vanille, Framboise, Citron et chantilly

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée **midi et soir**

## SUGGESTION

**Daurade Entière en Porte Feuille** (environ 350g)

**28.00**

Pommes de terre vapeurs, beurre noisette

*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)

<b>Apéritif Maison Marguerite</b> : Vin pétillant et crème de griottes		<b>6.60</b>
<b>Le M</b> : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Clairette de Die		<b>11.50</b>
<b>Gimber Mule (sans alcool)</b> : 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>

## NOS COCKTAILS (12cl)

<b>Crodino Spritz (sans alcool)</b>	<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> : Lillet Blanc ou Lillet Rosé, Schweppes Tonic	<b>10.50</b>

## BAR À GIN TONIC (12cl)

<b>Frais et Amer</b> : Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic	<b>11.00</b>
<b>Frais et Poivré</b> : Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic	<b>11.00</b>
<b>Frais et Fruité</b> : Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	<b>11.00</b>

## LA SÉLECTION DU SOMMELIER

CHAMPAGNES A.O.C	Coupe 12cl	Btle 75cl
<b>Lallier Brut</b> – R020	<b>13.90</b>	<b>87.00</b>
<b>Lallier- Grand Rosé</b>	<b>17.90</b>	<b>106.00</b>
NOS VINS BLANCS	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Jurançon</b> A.O.P « Symbiose » Domaine Bayard 2023	<b>8.90</b>	<b>52.00</b>
<b>Mâcon Villages</b> A.O.C – « Les Chênevières » - Georges Duboeuf – 2021	<b>7.90</b>	<b>41.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Aîné - 2021	<b>9.50</b>	<b>57.00</b>
<b>Saint Péray</b> A.O.P « Les Tanneurs » - Domaine Chapoutier – 2022	<b>9.60</b>	<b>50.00</b>
<b>Château Sainte Marguerite</b> A.O.P – « Fantastique » Cru Classé - 2022	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>
NOS VINS ROUGES		
<b>Cabernet Franc les 3 Pierres</b> A.O.P « Comte Rhodanien» Domaine Garde 2019	<b>9.50</b>	<b>47.60</b>
<b>Mercurey</b> A.O.C – Domaine de Suremain – 2022	<b>10.50</b>	<b>72.00</b>
<b>Château Sainte Marguerite</b> A.O.P – « Fantastique » Cru Classé - 2022	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>
<b>Mas de Bret</b> I.G.P - Alpilles - 2021	<b>16.00</b>	<b>95.00</b>
ROSÉ DE PROVENCE		
<b>Château Sainte Marguerite</b> A.O.P – « Cuvée Symphonie » - 2023	<b>8.00</b>	<b>49.50</b>

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