



## MENU ÉLÉGANCE

### Saumon Mariné

Taillé en aiguillettes, crème citronnée  
Pain de campagne grillé  
ou

### Foie Gras de Canard Cuit en Terrine

Chutney de saison  
Pain de campagne grillé  
ou

### Pâté Croûte Tradition, Foie Gras, Pistaches

Bouquet de salade verte, condiments

-----

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

Tagliatelles de légumes croquants, beurre blanc au pesto  
ou

### Quenelle de Brochet Pochée

Epinards frais en branches, riz pilaf, sauce Homardine  
ou

### Suprême de Volaille aux Morilles

Riz pilaf, sauce fleurette au vin des côtes du Jura

-----

### 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 €**

## ENTRÉES À PARTAGER

<b>Saumon Mariné</b>	<b>22.00</b>
Taillé en aiguillettes, crème citronnée, pain de campagne grillé	
<b>Rigotte Fraîche de Condrieu</b>	<b>21.50</b>
Poivrons et tomates confits, pesto, pignons de pin, olives Taggiasche, roquette	
<b>Pâté Croûte Tradition, Foie Gras, Pistaches</b>	<b>23.00</b>

## ENTRÉES

<b>Salade César</b>	entrée <b>14.50</b>
Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	plat <b>19.50</b>
<b>Rigotte Fraîche de Condrieu</b>	<b>21.50</b>
Poivrons et tomates confits, pesto, pignons de pin, olives Taggiasche, roquette	
<b>Foie Gras de Canard Cuit en Terrine</b>	<b>25.00</b>
Chutney de saison, pain de campagne grillé	
<b>Salade de Tomates Anciennes, Burrata Crémeuse</b>	<b>21.00</b>
Tomates Ananas, Marmande, green zebra, pesto	
<b>Saumon Mariné</b>	<b>22.00</b>
Taillé en aiguillettes, crème citronnée, pain de campagne grillé	
<b>Pâté Croûte Tradition, Foie Gras, Pistaches</b>	<b>23.00</b>
Bouquet de salade verte, condiments	
<b>Vitello Tonnato</b>	entrée <b>19.00</b>
Fines tranches de veau, sauce au thon, câpres, croûtons, parmesan, roquette	plat <b>29.00</b>

## POISSONS

<b>Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge</b>	<b>30.00</b>
Tagliatelles de légumes croquants, beurre blanc au pesto	
<b>Tronçon de Turbot à la Grenobloise</b>	<b>38.00</b>
Poêlée de légumes de saison	
<b>Quenelle de Brochet Pochée, Sauce Homardine</b>	<b>27.00</b>
Epinards frais en branches, riz pilaf	
<b>Risotto aux Gambas Rôties Snackées</b>	<b>32.00</b>
Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce vierge aux olives Taggiasche, pignons de pin	

## VIANDES

<b>Filet de Bœuf Poêlé au Sautoir façon « Rossini »</b>	<b>46.00</b>
Foie gras poêlé, confit d'échalotes, jus au porto, pommes sautées	
<b>Filet de Cochon Noir de Bigorre A.O.P</b>	<b>36.00</b>
Purée de pommes de terre, tian de légumes	
<b>Pomme de Ris de Veau Braisée</b>	<b>49.00</b>
Pommes grenailles, crémeux de petits pois, jus de veau	
<b>Volaille de Bresse A.O.P aux Morilles</b>	<b>39.50</b>
Riz pilaf, sauce fleurette au vin des côtes du Jura	

*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 2024, Saint Bruno, Notre Chef Tony Abdallah vous propose...

## MENU DU MARCHÉ

<b>Formules 2 Plats :</b> Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>35.50</b>
<b>3 Plats :</b> Entrée, Plat du jour et Dessert	<b>38.50</b>

**Choux de Bruxelles Rôti**  
Magret fumé, sauce béarnaise  
Ou

**Crèmeux de Carottes Jaunes**  
Saumon mariné à la betterave, vierge de betterave et abricots

-----

**Filet de Dorade Cuit à l'Huile d'Olive Vierge**  
Crèmeux de Butternut, fenouils braisés, sauce dieppoise  
Ou

**Magret de Canard Roti sur sa Peau et Taillé en Aiguillette**  
Gratin dauphinois, fricassée de champignons, jus réduit

-----

**Demi-Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard »**  
Ou

**Faisselle de Fromage Blanc**  
Ou

**Salade de Fruits Frais de Saison**  
Ou

**Tarte aux Poires Bourdaloue, chantilly**  
Ou

**Coupe de Glaces et Sorbets aux Trois Parfums :** Coco, Fraise, Framboise et chantilly

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

## SUGGESTIONS & PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Marché*

**Jambon de Bigorre, toast de pain grillé** 26.00

**Ombre Chevalier Cuit Meunière** 32.00  
Poêlée de légumes de saison

**Pot au Feu « Royal » aux Légumes de Saison** 49.00  
Foie gras poêlé, paleron, os à moelle, bouillon de jarret

**Filet de Bœuf Poêlé aux Morilles** 49.00  
Purée de pommes de terre, sauce fleurette au vin des côtes du Jura

*Suggestion Végétarienne :* **Risotto Bianco aux Légumes Croquants** 24.50  
Parmigiano Reggiano, vierge de tomates aux olives taggiasche, pignons de pins

*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>Le M</b> : Gin Sothis, crème de cassis Trenel, Clairette de Die	<b>11.50</b>
<b>Gimber Pomme</b> : Concentré de gingembre bio aux épices, Vodka, jus de pomme	<b>12.20</b>
<b>Lemon</b> : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot	<b>12.00</b>

## APÉRITIFS & COCKTAILS (12cl)

<b>Apérol Spritz</b>	<b>10.50</b>
<b>Fiorente Spritz</b> Liqueur de sureau	<b>12.00</b>
<b>Kir Royal</b> Champagne Sélection Maison et crème de Cassis de Dijon	<b>10.90</b>
<b>Moscow Mule</b> Vodka, jus de citron vert, Schweppes premium mixer Ginger Beer	<b>11.00</b>
<b>Mojito Royal</b> Rhum ambré, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, champagne	<b>15.00</b>
<b>Gin Tonic Frais &amp; Amer</b> Beefeater, Schweppes premium mixer tonic, citron vert	<b>11.00</b>
<b>Gin Tonic Frais &amp; Fruité</b> Beefeater, Schweppes premium à la fleur d'hibiscus	<b>11.00</b>

## LA SÉLECTION SANS ALCOOL

<b>Gimber Mule</b> (12cl) Concentré de gingembre bio aux épices, citron, eau gazeuse	<b>9.60</b>
<b>Virgin Mojito</b> (12cl) Perrier, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne	<b>7.20</b>
<b>Cocktail de Jus de Fruit</b> (12cl)	<b>6.90</b>
<b>Coca-Cola, Coca Zéro</b> (33cl) <b>Fuzetea, Orangina, Limonade « Garçon ! »</b> (25cl)	<b>4.90</b>
<b>Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font</b> (25cl) <b>Orange, pomme ou tomate</b>	<b>6.90</b>
<b>Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font</b> (25cl) <b>Abricot ou Pêche de vigne</b>	<b>7.50</b>
<b>Schweppes Premium</b> (20cl) <b>Tonic, Hibiscus ou Ginger Beer</b>	<b>8.00</b>

## LA SÉLECTION DU SOMMELIER

CHAMPAGNES A.O.C	Coupe 12cl	Btle 75cl
<b>Lallier – R020 Brut</b>	<b>13.90</b>	<b>87.00</b>
<b>Mumm Rosé</b>	<b>20.00</b>	<b>120.00</b>
NOS VINS BLANCS	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Sancerre « La Mercy Dieu »</b> Domaine Bailly Reverdy 2022	<b>7.80</b>	<b>46.00</b>
<b>Bourgogne A.O.P « La Garenne »</b> Domaine Garde 2020	<b>8.00</b>	<b>48.00</b>
<b>Juraçon A.O.P « Symbiose »</b> Domaine Bayard 2023	<b>8.90</b>	<b>52.00</b>
<b>Château Sainte Marguerite « Fantastique »</b> Cru Classé 2021	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>
NOS VINS ROUGES		
<b>Mouton Cadet Héritage</b> Baron Philippe de Rothschild 2020	<b>8.00</b>	<b>47.60</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> Domaine Laurent Combier 2023	<b>8.60</b>	<b>51.50</b>
<b>Mercurey</b> Domaine de Suremain 2022	<b>12.00</b>	<b>72.00</b>
<b>Château Sainte Marguerite « Fantastique »</b> Cru Classé 2021	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>
ROSÉS DE PROVENCE		
<b>Côtes de Provence « Excellence »</b> Château Saint Maur 2023	<b>9.50</b>	<b>55.00</b>
<b>Château Sainte Marguerite « Fantastique »</b> Cru Classé 2022	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>

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