



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

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

ENTRÉES

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

POISSONS

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

VIANDES

Filet de Bœuf Poêlé au Sautoir façon « Rossini »	46.00
Foie gras poêlé, confit d'échalotes, jus au porto, pommes sautées	
Filet de Cochon Noir de Bigorre A.O.P	36.00
Purée de pommes de terre, tian de légumes	
Pomme de Ris de Veau Braisée	49.00
Pommes grenailles, crémeux de petits pois, jus de veau	
Volaille de Bresse A.O.P aux Morilles	39.50
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

Formules 2 Plats : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	35.50
3 Plats : Entrée, Plat du jour et Dessert	38.50

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)

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

APÉRITIFS & COCKTAILS (12cl)

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

LA SÉLECTION SANS ALCOOL

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

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

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

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