



*À table avec des amis
le temps ne compte plus.*

Paul Bourse

MENU GOURMAND

Assiette des Iles

Assortiment d'accras et nems, sauce tomate, salade, menthe fraîche
ou

Saumon Mariné

Crème acidulée au Xérès, pickles de concombres, focaccia aux herbes
ou

Salade César

Cœur de romaine, blanc de volaille, Parmigiano Reggiano, croûtons

Filet de Daurade Royale Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Confit de légumes niçois, vierge de légumes
ou

Volaille Fermière des Dombes « Valery Miéral »

Pommes de terre au jus, bouquet de salade verte
ou

Joue de Cochon aux Olives

Polenta crémeuse au basilic

Supplément Fromage : 4.50 €

Demi-Saint-Marcellin de la Mère Richard
ou

Comté Fruité Affiné

Salade de Fruits Frais de Saison

Fruits fraîchement taillés
ou

Baba au Rhum Tradition

Chantilly, rhum Havana
ou

Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »

Crème anglaise, chantilly

54.00 €

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

ENTRÉES FROIDES

Salade César	entrée 14.50
Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	plat 19.50
Saumon Mariné	22.00
Crème acidulée au Xérès, pickles de concombres, focaccia aux herbes	
Burrata Crémeuse	23.00
Tartare de tomates à l'ancienne condimenté	
Tartare de Saumon aux Herbes Fraîches	entrée 19.00
Citron vert, échalotes confites, salade thaï	plat 26.00
Carpaccio de Veau	18.00
Olives Taggiasche, tomates confites, roquette, Parmigiano Reggiano	

ENTRÉES CHAUDES

Accras « Antillais »	15.50
Bouquet de salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette	
Nems de Gambas	24.50
4 pièces, frits dans une feuille de blé, légumes croquants, salade, menthe fraîche	
Escargots au Beurre Persillé	17.00
7 pièces, toast de pain grillé	
Œuf Parfait Bio	14.00
Piperade de légumes façon caponata	

PÂTES

Orecchiette al Verde	18.50
Petits croûtons, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano	
Fettuccine au Poulpe	33.00
Ail, persil, zeste de citron	

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

POISSONS

Risotto au Basilic, Gambas Rôties	29.50
Copeaux de Parmigiano Reggiano, lait d'amande	
Filet de Bar Rôti à l'Huile d'Olive Vierge	29.00
Wok de légumes, coriandre, gingembre, citronnelle, crémeux coco	
Thon Snacké Façon Tataki	32.00
Caviar d'aubergines aux épices douces, sauce Chimichurri	
Filet de Daurade Royale Cuit à l'Huile d'Olive Vierge	26.50
Confit de légumes niçois, vierge de légumes	
Escalope de Saumon Grillée	28.50
Légumes verts, riz blanc, Beurre Blanc au basilic	

VIANDES

Volaille Fermière des Dombes « Valery Miéral »	28.50
Pommes de terre au jus, bouquet de salade verte	
Bavette de Bœuf « Angus », sauce Echalote	30.50
Purée de pommes de terre, petits pois à la française	
Joue de Cochon aux Olives	26.00
Polenta crémeuse au basilic	
Foie de Veau Poêlé	30.50
Purée de pommes de terre, épinards frais en branche	
Escalope de Veau « Milanaise »	32.50
Tian de légumes, jus de veau	
Tartare de Bœuf 100% Français	22.50
Bouquet de salade verte, pommes frites	
Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres	
Le César : Le classique poêlé aller-retour	

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

AUJOUR'HUI

Dimanche 06 Octobre 2024, Saint Bruno, Notre Chef Laurent HENRY vous propose...

MENU WEEK-END

Toute de Sandre, Pleurotes et Epinard

Beurre blanc

OU

Pâté Croute Tradition

Condiments et bouquet de salade verte

Pavé de Merlu Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Patate douce entière rôtie aux épices

OU

Magret de Canard Rôti au Beurre Doux

Pommes de terre sautées et sucrine

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

OU

Fromage Blanc en Faisselle, Crème Double

OU

Tarte Bourdaloue aux Poires

OU

Salade de Fruits Frais de Saison

OU

Coupe Glacée aux Trois Parfums

Abricot, Framboise, Poire

Formule 2 Plats : 30.00€ - Formule 3 Plats : 36.00€

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Week-End




<u>Tapas à Partager</u> : Déclinaison de Tomates	10.00
Magret de Canard Fumé, Toast de pain	10.00
Saumon Mariné à la Betterave	10.00
Saucisson Brioché aux Pistaches Sauce Porto, salade de pleurotes	13.00
Foie Gras de Canard du Sud-Ouest Chutney pommes raisin, toast de pain	28.00
Sole d'Arrivage « Belle Meunière » au Beurre Fin ou Grillée <i>Préparée et levée en filets à votre table – Pièce d'environ 500g</i> Pommes vapeur	67.50

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 SIGNATURE (12cl)

Mojito Chartreuse : Chartreuse, menthe fraîche, sucre de canne		13.00
Le M : Gin Sothis, crème de cassis Ternel, Clairette de Die	CHARTREUSE	11.50
Gimber Mule (sans alcool) : Gimber, eau gazeuse, citron vert		9.60
Gimber Pomme : Gimber, Vodka Absolut, jus de pomme	the original GIMBER	12.20
Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot		12.00

NOS COCKTAILS (12cl)

Crodino Spritz (sans alcool)	6.90
Campari Spritz	10.00
Bouchon Mule Bouchon Jacoulot & Schweppes Premium Gimber	11.00
Fiorente Spritz liqueur de sureau	12.00
Hibiscus Spritz Gin, Lillet Rosé & Schweppes Premium Mixer à l'hibiscus	11.00

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	11.50	74.00
Lallier Brut – R020	13.90	87.00
Mumm - Rosé	20.00	120.00

BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
Côte de Gascogne I.G.P « Côté » Domaine Tariquet 2022	7.50	37.50
Saint Joseph A.O.P « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022	9.50	57.00
Ladoix A.O.C « Les Marnes Blanches » Domaine Faiveley 2022	14.90	89.00
Condrieu A.O.P « La Petite Côte » Yves Cuilleron 2022	19.60	79.00

ROUGES

Saint Joseph A.O.P « Les Pierres Sèches » Domaine des Cuillerons 2022	12.10	61.50
Maranges 1er Cru A.O.P « Clos des Rois » Domaine Ponsard Chevalier 2022	13.50	70.00
Mas de Bret I.G.P Alpilles 2021	16.00	95.00
Crozes Hermitage A.O.C Maison P.J.A « Domaine de Thalabert » 2021	8.70	52.20
	<i>37.5 cl:</i>	24.00

ROSÉS

Côtes de Provence A.O.C « Cuvée Saint-M » Château Saint Maur 2023	7.00	39.00
Côtes de Provence A.O.C « Excellence » Château Saint Maur 2023	9.50	55.50

POTS LYONNAIS (46cl)

BLANCS

Viognier I.G.P - Pays d'Oc	14.50
Mâcon Villages A.O.C - Réserve	19.50

ROUGES

Côtes du Rhône A.O.C - Buisson Grives	14.00
Crozes-Hermitage A.O.C - Maison Guyot	20.00

ROSÉ

Côtes de Provence A.O.C - Cap Pins St Tropez	14.50
---	--------------

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