



*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

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

## ENTRÉES CHAUDES

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

## PÂTES

<b>Orecchiette al Verde</b>	<b>18.50</b>
Petits croûtons, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano	
<b>Fettuccine au Poulpe</b>	<b>33.00</b>
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

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

## VIANDES

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

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

**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>Mojito Chartreuse</b> : Chartreuse, menthe fraîche, sucre de canne		<b>13.00</b>
<b>Le M</b> : Gin Sothis, crème de cassis Ternel, Clairette de Die	CHARTREUSE	<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	the original <b>GIMBER</b>	<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>Campari Spritz</b>	<b>10.00</b>
<b>Bouchon Mule</b> Bouchon Jacoulot & Schweppes Premium Gimber	<b>11.00</b>
<b>Fiorente Spritz</b> liqueur de sureau	<b>12.00</b>
<b>Hibiscus Spritz</b> Gin, Lillet Rosé & Schweppes Premium Mixer à l'hibiscus	<b>11.00</b>

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

### CHAMPAGNES

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

### BLANCS

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

### ROUGES

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

### ROSÉS

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

## POTS LYONNAIS (46cl)

### BLANCS

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

### ROUGES

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

### ROSÉ

<b>Côtes de Provence A.O.C - Cap Pins St Tropez</b>	<b>14.50</b>
---	--------------

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