



Recevoir quelqu'un,
c'est se charger
de son bonheur !

Paul Bocuse



A PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Gambas Croustillantes Sauce sweet chilli (3 pièces)	12.50
Assiette de Jambon Serrano Condiments, beurre doux	14.00
Pizza Fine au Saumon Mariné à l'Aneth Crème citronnée, œufs de hareng	23.00
Samossa au Poulet, Sauce Curry Salade croquante (3 pièces)	12.00
Saucisson Fayet à Partager Condiments	12.50

ENTRÉES

Salade César Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés	19.50
Saumon Mariné à l'Aneth Crème citronnée, brioche toastée	22.00
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé En coquilles (6 pièces)	17.00
Foie Gras Frais de Canard Cuit en Terrine Chutney de courge, coing confit, brioche toastée <i>Le verre de Jurançon (12cl)</i>	24.00 9.00
Velouté de Courge, Eclats de Châtaignes Croûtons de pain d'épices, herbes fraîches	12.00

POUR NOS JEUNES CONVIVES

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans)

15.00



Demande ton cahier de coloriage avec tes
crayons de couleur!



PLATS SIGNATURE

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine Matignon de légumes, riz pilaf, estragon	26.00
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise Déglaçé au vinaigre de cidre, purée de pommes de terre	29.50
Gambas Snackées au Satay Nouilles sautées, légumes croquants, coriandre, sésame	29.50
Biryani de Volaille Mariné Riz cuisiné aux épices massala, coriandre	27.00

POISSONS & VÉGÉTARIEN

*Poisson Entier Selon le Retour du Marché, Demandez à votre Chef de Rang
Préparé et levé en filets à votre table*

Filet de Daurade Cuit à l'Huile d'Olive Vierge Ecrasé de pommes de terre, vierge de condiments	28.50
Risotto Carnaroli aux Champignons des Bois Copeaux de Parmigiano Reggiano	22.00
Panaché de Filets de Poissons Epinards frais en branches, pommes vapeur, vierge de condiments	29.50
Rigatoni, Sauce Arrabbiata Copeaux de Parmigiano Reggiano	17.50

VIANDES

Filet de Bœuf Français Rôti au Sautoir Purée de pommes de terre, sauce marchand de vin	36.00
Pluma de Cochon Ibérique Rôti au Beurre Doux Risotto Carnaroli, jus condimenté au chorizo	34.50
Volaille Fermière des Dombes Label Rouge « Valery Miéral » Pommes de terre confites, bouquet de salade verte	28.50
Tartare de Bœuf 100% Français Pommes frites, bouquet de salade verte	22.50
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 de nos 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

Mardi 11 Février 2025, Sainte Notre Dame de Lourdes, Notre Chef vous propose...

Menu du Marché

2 Plats : Entrée, Plat ou Plat, Dessert **27.50€**

3 Plats : Entrée, Plat et Dessert **33.50€**

Salade d'Endives au Saumon Mariné

Œuf dur, noix

Ou

Salade du Marché

Toast chèvre miel, compotée d'oignons rouges

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

Boullgour aux petits légumes,

beurre blanc à l'orange

Ou

Quasi de Veau Rôti au Beurre Doux

Mousseline de céleri, pommes de terre confites

Demi-Saint-Marcellin

Affiné « Mère Richard »

Ou

Faiselle de Fromage Blanc

Nature ou coulis de fruits rouges

Ou

Pâtisserie du Jour

Ou

Salade de Fruit Frais de Saison

Ou

Coupe de Glaces 3 Parfums

Menu Gourmand

54€

Saumon Mariné à l'Aneth

Crème citronnée à l'aneth, brioche toastée

Ou

Salade César

Blanc de volaille, copeaux de Parmigiano

Reggiano, croûtons dorés

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine

Matignon de légumes, riz pilaf, estragon

Ou

Pluma de Cochon Ibérique Rôti

Risotto Carnaroli, jus condimenté au chorizo

Tarte Cœur Coulant Chocolat « Valrhona »

Ou

Baba au Rhum Tradition

Ou

Salade de Fruit Frais de Saison

Suggestions du Chef

Non inclus dans les Menus

Tapas Filets de Sardines de Galice

A partager

17.00

Burrata Entière à Partager (environ 500g)

Pesto, roquette

24.00

Sole d'Arrivage « Belle Meunière » au Beurre Fin ou Grillée

Préparée et levée en filets à votre table

Epinards frais en branche, pommes vapeur

67.50

Faux-Filet de Bœuf Salers

Pommes de terre grenaille, champignons, oignons grelots

24.00

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.

NOS COCKTAILS (12cl)

Crodino Spritz (sans alcool)	6.90
Gimber Mule (sans alcool) : Gimber, eau gazeuse, citron vert	9.60
Campari Spritz	10.00
Lillet Tonic Rosé et Blanc	10.50
Hibiscus Spritz Gin, Crème de Framboise, Schweppes Premium Hibiscus	11.00
Le M : Gin Sothis, crème de cassis Ternel, Clairette de Die	11.50
Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot	12.00
Fiorente Spritz Liqueur de Sureau	12.00
Gimber Pomme : Gimber, Vodka Absolut, jus de pomme	12.20
Melon Sunrise : Liqueur de Melon, Vodka, Jus d'Orange	13.00
French Riviera : Liqueur de Litchi, Nectar de Fraise, Prosecco	13.00

SELECTION DE CHAMPAGNES ET VINS

<u>CHAMPAGNES</u>	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	11.50	74.00
Grand Assemblage Brut 1^{er} Cru – Jeeper	12.90	80.00
<u>BLANCS</u>	Verre 12cl	Btle 75cl
Côte de Gascogne A.O.P – « Côté » - Domaine Tariquet 2022	6.50	37.50
Saint Péray A.O.P « Les Tanneurs » - Domaine M.Chapoutier 2023	8.50	50.00
Chablis « La Sereine » A.O.P – La Chablisienne 2020	8.70	51.50
Saint Joseph A.O.P « Le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Ainé 2023	8.90	53.50
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits A.O.P – Maison Gouges 2021	11.50	69.00
Pernand Vergelesses A.O.P - Paul Gayot 2023	14.50	87.00
<u>ROUGES</u>		
Mouton Cadet Héritage A.O.P– Baron Philippe de Rothschild 2022	8.00	47.60
Crozes Hermitage A.O.P– « Cuvée L » - Domaine L.Combier 2023	8.10	51.50
Santenay A.O.P– « Le Temps des Cerises » - Antoine Olivier 2022	12.80	75.60
Aloxe Corton A.O.P– Paul Gayot 2023	15.00	90.00
Côte Rôtie A.O.P– « Colline de Couzou » - Domaine Bonnefond 2023	15.00	90.00
Mas de Bret I.GP – Domaine Alpilles 2021	15.80	95.00

POTS LYONNAIS

<u>BLANCS</u>	Verre 12cl	Pot 46 cl
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	4.50	14.50
Mâcon Villages A.O.C – Réserve	5.50	19.50
<u>ROUGE</u>		
Côtes du Rhône A.O.C – Buisson Grives	4.50	14.00

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