

Les Entrées de 8.60€ à 21.00€



Les 3 Entrées du Semainier au Choix

Tartare de Saumon Frais à l'Aneth

Salade Verte et Crème Citronnée.

Melon et Jambon Cru à l'Italienne

Melon Préparé et Jambon Tranché Finement.

Salade Maraîchère au Chèvre Frais Bressan

Avocats, Tomates, Carottes, Sucrine, Chèvre Frais Bressan, Huile d'Olive Vierge Extra et Ciboulette.

Acras de Morue au Piment d'Espelette

Bouquet de Salade Verte et Coulis de Tomates Epicé.

Jambon Gran Reserva Duroc de Batallé (24 mois d'Affinage)

Tranché Finement et Accompagné de Condiments.

Saumon Frais Mariné à l'Aneth

Crème Citronnée et Pain de Campagne Grillé.

Foie Gras Frais de Canard Cuit en Terrine

Chutney de Figues, Gelée au Porto et Pain de Campagne Grillé.

Salade de Haricots Verts Frais aux Gambas

Queues de Gambas Décortiquées, Vinaigrette à l'Echalote et aux Herbes.

Pâtes & Risotto à 15.80€ à 32.00€



Penne Rigate à l'Italienne

Tomates Concassées, Jambon Cru et Parmesan Reggiano.

La Pâte du Semainier

Risotto aux Queues de Gambas Décortiquées

Riz Noir Vénéré et Sauce Homardine.

Prix Nets taxes et service compris.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats peuvent manquer momentanément à la carte



Les Poissons de 17.80€ à 42.00€

Le Poisson du Semainier

Selon Arrivage.

Tartare de Saumon Frais à l'Aneth Servi en Plat

Salade Verte et Pommes Frites Fraiches.

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua

Aux Écrevisses et aux Champignons, Epinards en Branches.

Filet de Daurade Royale Grillé à la Plancha

Confit de Légumes Niçois, Pommes Vapeur, Coulis de Tomates et Pistou.

Filet de Bar Grillé à la Plancha

Pommes Amandine à l'Huile d'Olive Vierge Extra, Echalotes et Fines Herbes.

Morue Fraîche en Aioli

Légumes du Marché et Aioli servi à part.

Préparé en Filets à votre Table :

Sole Meunière au Beurre Fin (500/600g), Pommes Vapeur et Citron

Les Viandes "Origine France" de 17.80€ à 39.00 €

La Viande du Semainier

Fricassée de Rognons de Veau aux Champignons de Paris

Veau "Origine U.E.", Pommes Purée Maison et Sauce Madère.

Magret de Canard Rôti, Sauce au Poivre Vert

Polenta Crémeuse.

Escalope de Veau en Viennoise

Gratin de Macaronis à la Lyonnaise.

Filet de Bœuf Grillé à la Plancha

Haricots Verts Frais et Pommes Frites Fraiches.

- Sauce Béarnaise ou Sauce Poivre Vert
- Façon Rossini

Les Tartares, 100% pur Bœuf, Coupés au Couteau et Préparés à la Commande :

Le Classique : Jaune d'œuf, Oignons, Cornichons et Câpres.

Salade Verte et Pommes Frites Fraiches.

Le César : Le Classique Poêlé aller-retour.

Salade Verte et Pommes Frites Fraiches.

Délices & Gourmandises de 7.90€ à 11.50€



Les 3 Desserts du Semainier au Choix

Assortiment de Glaces et Sorbets

3 parfums au Choix.

Fraises Nature ou Chantilly

Fraises à la Cardinale

Glace Vanille, Coulis de Fraises et Chantilly.

Baba au Rhum - Un Grand Classique -

Rhum et Chantilly Servis à Part.

Gaufres Grand-mère - Spécialité Maison -

Chocolat Chaud et Chantilly.

Vacherin Minute aux Fruits Rouges

Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille, Coulis de Fraises et Chantilly.

Coulant au Chocolat Noir "Valrhona"

Glace Vanille (*10 minutes de Préparation*).

Framboises Nature ou Chantilly

Framboises à la Cardinale

Glace Vanille, Coulis de Fraises et Chantilly.

Mille Feuilles Craquant aux Framboises

Crème Chiboust et Coulis de Fraises.

Les Fromages de 4.50€ à 6.80€



Saint Marcellin affiné "Mère Richard"

Le Saint Marcellin entier

Pur Chèvre Frais Fermier de Bresse

Fromage Blanc en Faisselle

Crème Double ou Coulis de Fraises