

Le Goût de l'Engagement et du Respect des Traditions

Chez nous, **cuisiner est un engagement et un plaisir** : celui de vous offrir des plats savoureux, élaborés à partir de **produits bruts soigneusement sélectionnés**, dans le respect des **saisons, du terroir et des savoir-faire artisanaux**.

Tous nos plats sont **faits maison**, élaborés sur place à partir de produits frais.

Seules les **glaces et sorbets**, réalisés par des **artisans de qualité**, viennent compléter notre carte, dans le même esprit d'authenticité.

Plus qu'un repas, nous vous invitons à partager un **instant sincère, enraciné dans la tradition**, tourné vers la qualité, la transparence et le respect de la nature.

Nous sommes fiers de mettre à l'honneur un produit d'exception : la **Volaille de Bresse**,

la plus vieille volaille à détenir une Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Élevée en plein air, sur des **parcours herbeux**, selon les **usages locaux traditionnels**, elle doit sa finesse et sa richesse aromatique à un **terroir préservé**, et une **alimentation naturelle** à base de **céréales et de produits laitiers**.

Chaque jour, nous mettons un point d'honneur à garantir la **qualité, l'hygiène et la sécurité alimentaire**, grâce à des **équipements modernes** et à la **formation continue de nos équipes**, qui partagent toutes cette même exigence d'excellence.

Notre **transparence** est une valeur essentielle, tout comme notre **engagement écologique** : **99 % de nos déchets alimentaires sont recyclés sur place**, dans une logique durable et responsable.

Pour Commencer

NOTRE SALADE « MARITONNES » DANS L'ESPRIT D'UNE CESAR

Romaine, Mesclun, Œuf Mimosa, Parmesan, Noix de Cajou, Anchois, Olives et Petits Croutons **17 €**

L'AUBERGINE CONFITE A L'HUILE DE PESTO

Burratina et Velours Ocre au Piment d'Espelette..... **17 €**

LE FONDANT DE LA BASSE-COUR (France)

Marbré de Foie Gras, Jeunes Pousses à l'Huile de Noix..... **21 €**

LES ŒUFS DE LA FERME « LA BÂTIE » (France)

en Meurette Bourguignonne..... **16 €**

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

« Tout en Vert » à l'Ail Doux..... **21 €**

LE MI-CUIT DE THON ALBACORE

à la Coriandre Fraiche et Artichauts « Poivrade » **21 €**

De Mer et D'Eau Douce

DES GAMBAS « BLACK TIGER » EN TEMPURA

Sauce Tartare..... 24 €

UNE DAURADE ROYALE

Fregola Sarda et Beurre Battu au Gingembre et Mariage d'Epices..... 26 €

LE BAR

Multicolore de Poivrons doux, Marinière aux Herbes Odorantes..... 29 €

LA CLASSIQUE SOLE MEUNIÈRE *selon arrivage*..... 48 €

LES CUISSES DE GRENOUILLES *selon arrivage*

En Persillade « Comme en Dombes »..... 36 €

L'Envie d'une Bonne Viande

LE FAMEUX PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART (France)

Rôti au Thym, le jus nourri de pulpe d'Aromates, Pommes Grenailles au Lard Paysan..... 28 €

LA CÔTE DE VEAU (France)

Mijotée aux Morilles et Vin Jaune..... 32 €

LA BELLE CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE (France) POUR 2 PERSONNES

Beurre Vigneron et choix de la Garniture..... 80 €

LE FILET DE BŒUF « ROSSINI » (France)

Purée de Pommes de terre au Mascarpone..... 38 €

LE BURGER DE BŒUF (France)

Pain Artisanal et Frites Maison..... 22 €

LA VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME SELON LA MÈRE BLANC (France)

Riz Basmati Bio (Supplément Morilles +8 €)..... 32 €

Menu

« Clin d'Œil » Rouge & Blanc

NOTRE SALADE « MARITONNES » DANS L'ESPRIT D'UNE CESAR

Romaine, Mesclun, Œuf Mimosa, Parmesan, Noix de Cajou,
Anchois, Olives et Petit Croutons

ou

L'AUBERGINE CONFITE A L'HUILE DE PESTO

Burratina et Velours Ocre au Piment d'Espelette

ou

LES ŒUFS DE LA FERME « LA BÂTIE »

en Meurette Bourguignonne

UNE DAURADE ROYALE

Fregola Sarda et Beurre Battu au Gingembre
et Mariage d'Épices

ou

LE DEMI-PIGEON DE PIERRE-EUDES QUINTART (France)

Rôti au Thym, le jus nourri de pulpe d'Aromates,
Pommes Grenailles au Lard Paysan

ou

DES GAMBAS BLACK TIGER EN TEMPURA

Sauce Tartare

FROMAGE

ou

CHOIX DES DESSERTS

35 €

Menu

Escapade Gourmande dans les Vignes

LE MI-CUIT DE THON ALBACORE

à la Coriandre Fraiche et Artichauts « Poivrade »

ou

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

« Tout en Vert » à l'Ail Doux

ou

LE FONDANT DE LA BASSE-COUR (France)

Marbré de Foie Gras, Jeunes Pousses à l'Huile de Noix

LE BAR

Multicolore de Poivrons doux, Marinière aux Herbes
Odorantes

ou

LES CUISSES DE GRENOUILLES selon arrivage

en Persillade « Comme en Dombes »

ou

LA VOLAILLE DE BRESSE

À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC (France)

Riz Basmati Bio (Supplément Morilles 8€)

FROMAGE

54 €

CHOIX DES DESSERTS

60 €

Entrée, Plat,
Fromage ou Dessert

Entrée, Plat,
Fromage et Dessert

L'Ardoise du Jour

au déjeuner uniquement

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

PLAT DU JOUR	18 €
ENTREE - PLAT.....	22 €
PLAT - DESSERT	22 €
ENTREE - PLAT - DESSERT	27 €

Les Fromages

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE

À la Crème, Nature ou avec une Giboulée de Fruits Rouges.....8 €

LA NOTE FROMAGERE

Chèvre Frais du Beaujolais, Ossau-Iraty, Bleu de Bresse, Comté fruité
Tomme à l'Ail des Ours..... 10 €

LA FAMEUSE CERVELLE DES CANUTS

comme à Lyon.....8 €

Les Desserts

DES FRAISES AU MIEL D'AVENAS

Chantilly à la Vanille Bourbon et Meringuettes 12 €

TIRAMISU AUX NOISETTES DU PIÉMONT 12 €

L'OMELETTE NORVÉGIENNE « COMME AUTREFOIS »

Flambée au Grand-Marnier 12 €

LE COLONEL « GB »

Sorbet Citron Vert et Vodka Zubrowska..... 12 €

LA TARTE A L'ABRICOT ROTI

Au Romarin et Crémeux Pistache 12 €

UNE DACQUOISE FRAMBOISE

Au Chocolat Blanc..... 12 €

SORBETS ET GLACES DU MOMENT 12 €

LE CAFÉ OU LE THÉ GOURMAND 14 €

Carte imaginée et proposée par Georges Blanc

Directrice : Laetitia Ravier

Chef de cuisine : Ludovic Hocdé

Nous vous accueillons tous les jours de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner et de 19h00 à 21h00 pour le dîner.

Nous vous informons que nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Prix taxes et service compris - Les Maritones - Juillet 2025