

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, à l'exception des escargots.

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

LA SALADE DU MOMENT

Feuilles de chêne, Sucrine, Trévisse, Bleu du Beaujolais, Figue, Cerneaux de Noix et Magret de Canard fumé (France)..... **18 €**

LA BURRATINA PESTO ET LE MOELLEUX HARENG LÉGEREMENT FUMÉ

sur une Aubergine à l'Huile vierge et Curry **21 €**

LE JAMBON PERSILLÉ MAISON (France)

en gelée d'Herbes odorantes..... **21 €**

LES ŒUFS DE LA FERME « LA BÂTIE »

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

L'ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE (France)

Pommes en l'air confites, sauce Verjus Acidulée..... **21 €**

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

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

LE SAUMON DE NORVÈGE À L'ANETH

un gel de Gingembre et Wasabi..... **22 €**

De Mer et D'Eau Douce

DES GAMBAS « BLACK TIGER » EN TEMPURA

Sauce Tartare..... 24 €

L'EMBLÉMATIQUE QUENELLE DE BROCHET

Sauce Homardine..... 26 €

LE CABILLAUD DEMI-SEL DANS UNE MARINIÈRE D'AROMATES AU VIN D'AZÉ

Risotto Carnaroli au Butternut..... 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 FILET DE CANETTE À L'ORANGE ET PETITS OIGNONS (France)

Une Mousseline de Châtaignes 28 €

LE RIS DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR (UE)

Méli-mélo de Champignons d'Automne..... 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

LA SALADE DU MOMENT

Feuilles de chêne, Sucrine, Trévis, Bleu du Beaujolais,
Figue, Cerneaux de Noix, Magret de Canard fumé (France)

ou

BURRATINA PESTO ET LE MOELLEUX HARENG LÉGEREMENT FUMÉ

sur une Aubergine à l'Huile vierge et Curry

ou

LES ŒUFS DE LA FERME « LA BÂTIE »

en Meurette Bourguignonne

L'EMBLÉMATIQUE QUENELLE DE BROCHET

Sauce Homardine

ou

LE FILET DE CANETTE À L'ORANGE ET PETITS OIGNONS (France)

Une Mousseline de Châtaignes

ou

DES GAMBAS « BLACK TIGER » EN TEMPURA

Sauce Tartare

FROMAGE

ou

CHOIX DES DESSERTS

35 €

Menu

Escapade Gourmande dans les Vignes

LE SAUMON DE NORVÈGE À L'ANETH

un gel de Gingembre et Wasabi

ou

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

« Tout en Vert » à l'Ail Doux

ou

LE JAMBON PERSILLÉ MAISON (France)

en gelée d'Herbes odorantes

LE CABILLAUD DEMI-SEL DANS UNE MARINIÈRE D'AROMATES AU VIN D'AZÉ

Risotto Carnaroli au Butternut

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 ou 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

FIGUES RÔTIES

Sablé de Gaudes, Mousseline à la Vanille de Madagascar 12 €

LE CAPRICE EXOTIQUE

autour de l'Ananas, Jus Maracuja et Sorbet des îles 12 €

L'OMELETTE NORVÉGIENNE « COMME AUTREFOIS »

Flambée au Grand-Marnier 12 €

LA DAME BLANCHE VANILLE ET CHOCOLAT 12 €

LE COLONEL « GB »

Sorbet Citron Vert et Vodka Zubrowska 12 €

LA SURPRENANTE TARTE SOUFLÉE AU CHOCOLAT 12 €

TIRAMISU À LA NOISETTE 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 - Septembre 2025