

Bienvenue

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.**

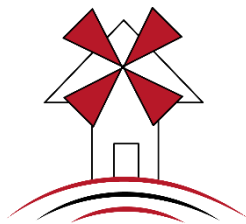
Tous nos plats sont **faits maison**, réalisés sur place à partir de produits frais,
à l'exception des escargots.

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

FRAÎCHEUR DE NOIX DE SAINT-JACQUES en Carpaccio, Vinaigrette d'Agrumes	22 €
TERRINE DE FOIE GRAS au Porto, Chutney de Mendiants.....	22 €
UNE SOUPE DE MOULES AU SAFRAN	18 €
LES ŒUFS DE LA FERME « LA BÂTIE » (France) en Meurette Bourguignonne	16 €
LE GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE (France) aux Morilles et Vin Jaune.....	21 €
LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE « Tout en Vert » et Ail Doux	21 €
LE SAUMON GRAVLAX À L'ANETH un gel de Gingembre et crème de Wasabi.....	18 €

De Mer et D'Eau Douce

L'EMBLÉMATIQUE QUENELLE DE BROCHET Sauce Homardine.....	26 €
LE GOÛTEUX AÏOLI DE SKREÏ DEMI-SEL Pommes de terre, Carottes Fondantes et Poireaux.....	29 €
LA CLASSIQUE SOLE MEUNIÈRE <i>selon arrivage</i>	48 €

L'Envie d'une Bonne Viande

LA CÔTE DE COCHON DU SUD-OUEST (France)

Sauce Poivre Vert, Compotée de Chou et Châtaignes.....28 €

LA SOURIS D'AGNEAU CONFITE (Irlande)

Jus nourri de Pulpe d'Aromates, Polenta Crémeuse et Piment Doux.....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 Mascarpone38 €

LE BURGER DE BŒUF (France)

Pain Artisanal et Frites Maison22 €

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

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

L'Ardoise du Jour

au déjeuner uniquement

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

PLAT DU JOUR18 €

ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT22 €

ENTREE - PLAT -DESSERT27 €



Menu

« Clin d'Œil » Rouge & Blanc

LE SAUMON GRAVLAX À L'ANETH

un gel de Gingembre et crème de Wasabi

ou

UNE SOUPE DE MOULES AU SAFRAN

ou

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

en Meurette Bourguignonne

L'EMBLÉMATIQUE QUENELLE DE BROCHET

Sauce Homardine

ou

LA CÔTE DE COCHON

DU SUD-OUEST (France)

Sauce Poivre Vert, Compotée de Chou
et Châtaignes

ou

GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE (France)

aux Morilles et Vin Jaune

FROMAGE

ou

CHOIX DES DESSERTS

35 €

Menu
*E*scapade *G*ourmande
dans les *V*ignes

FRAÎCHEUR DE NOIX DE SAINT-JACQUES
en Carpaccio, Vinaigrette d'Agrumes

ou

LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE
« Tout en Vert » à l'Ail Doux

ou

TERRINE DE FOIE GRAS (France)
au Porto, Chutney de Mendiants

LE GOÛTEUX AÏOLI DE SKREÏ DEMI-SEL
Pomme de terres et Carottes Fondantes
et Poireau

ou

LE FILET DE BŒUF « ROSSINI » (France)
Purée de Pommes de Terre au Mascarpone

ou

LA VOLAILLE DE BRESSE
À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC (France)
Riz Basmati Bio (Supplément Morilles 8€)

FROMAGE

CHOIX DES DESSERTS

54 €

Entrée, Plat,
Fromage ou Dessert

60 €

Entrée, Plat,
Fromage et Dessert

Les Fromages

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE

À la Crème, Nature ou avec une Giboulée de Fruits Rouges..... **7 €**

LA NOTE FROMAGERE

Chèvre Frais du Beaujolais, Ossau-Iraty, Bleu de Bresse, Comté fruité,
Tomme à l'Ail des Ours..... **9 €**

LA FAMEUSE CERVELLE DES CANUTS

comme à Lyon **7 €**

Les Desserts

GÂTEAU GRAND-MÈRE À L'ORANGE

Sorbet 4 Fleurs **10 €**

LE CAPRICE EXOTIQUE

autour de l'Ananas, Jus Maracuja et Sorbet des îles..... **10 €**

L'OMELETTE NORVÉGIENNE « COMME AUTREFOIS »

Flambée au Grand-Marnier..... **10 €**

LA POIRE BELLE HÉLÈNE

Sauce Chocolat Chaud et Chantilly..... **10 €**

LE COLONEL « GB »

Sorbet Citron Vert et Vodka Zubrowska **10 €**

LA SURPRENANTE TARTE SOUFLÉE AU CHOCOLAT..... 10 €

TIRAMISU À LA NOISETTE DU PIÉMONT 10 €

SORBETS ET GLACES DU MOMENT 10 €

LE CAFÉ OU LE THÉ GOURMAND 12 €

Carte imaginée et proposée par Georges Blanc
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 Maritonnnes – Janvier 2026