

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

L'ŒUF EN MEURETTE DE LA FERME LA BÂTIE comme en Bourgogne.....	16 €
LA BURRATINA SUR UN MULTICOLORE DE POIVRONS DOUX à l'Huile Vierge Acidulée	17 €
DE BELLES CREVETTES BLACK TIGER sur une Aubergine au Curry et Pesto	22 €
LE GÂTEAU DE FOIE BLOND DE VOLAILLE (France) aux Morilles et Vin Jaune.....	20 €
LE TATAKI DE THON ALBACORE Sauce Aigre Douce, Sucrine et Herbes Odorantes de notre Jardin	21 €
LE FONDANT DE LA BASSE-COUR (France) Marbré de Volaille et Foie Gras, Chutney de Mendiants	22 €

De Mer et D'Eau Douce

DAURADE ROYALE EN CUISSON DOUCE Risotto de Fregola Sarda et Beurre Battu au Mariage d'Épices et Vin Jaune.....	26 €
DOS DE BAR DE MÉDITERRANÉE Sauce Vierge et Légumes du Soleil	30 €
LA CLASSIQUE SOLE MEUNIÈRE <i>selon arrivage</i>	48 €
LES CUISSES DE GRENOUILLES <i>selon arrivage</i> en Persillade « Comme en Dombes ».....	36 €

L'Envie d'une Bonne Viande

LE FAMEUX PIGEON (France)

de Pierre-Eudes Quintart rôti au Thym, Pommes de Terre Nouvelles
au Lard Paysan.....

29 €

LA CÔTE DE VEAU MIJOTÉE AUX PETITS OIGNONS (France)

le Jus Nourri de Pulpe d'Aromates pour des Linguines.....

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)

Notre Purée de Pommes de terre au Mascarpone

38 €

LE BURGER DE BŒUF (France)

Pain Brioché de Vonnas et Frites Maison.....

22 €

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 JOUR.....18 €

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT22 €

ENTRÉE - PLAT -DESSERT27 €



Menu
« Clin d'Œil »
Rouge & Blanc

**LA BURRATINA SUR UN MUTICOLORE DE
POIVRONS DOUX**

à l'Huile Vierge Acidulée

ou

L'ŒUF EN MEURETTE DE LA FERME LA BÂTIE

comme en Bourgogne

DAURADE ROYALE EN CUISSON DOUCE

Risotto de Fregola Sarda et Beurre Battu au Mariage
d'Épices et Vin Jaune

ou

LE FAMEUX DEMI-PIGEON *(France)*

de Pierre-Eudes Quintart rôti au Thym,
Pommes de Terre nouvelles au Lard Paysan

ou

LE GÂTEAU DE FOIE BLOND DE VOLAILLE *(France)*

aux Morilles et Vin Jaune

FROMAGE

ou

CHOIX DES DESSERTS

35 €

Menu

Escapade Gourmande dans les Vignes

DE BELLES CREVETTES BLACK TIGER

Sur une Aubergine au Curry

ou

LE TATAKI DE THON ALBACORE

Sauce Aigre Douce, Sucrine et Herbes Odorantes
de notre Jardin

ou

LE FONDANT DE LA BASSE-COUR

Marbré de Volaille et Foie GRAS
Chutney de Mendiants

DOS DE BAR DE MÉDITERRANÉE

Sauce Vierge et Légumes du Soleil

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 FROMAGÈRE

Chèvre Frais du Beaujolais, Saint-Nectaire, Bleu de Bresse, Comté fruité,
Tomme à l'Ail des Ours 9 €

LA FAMEUSE CERVELLE DES CANUTS

comme à Lyon 7 €

Les Desserts

UN SABLÉ DE GAUDES POUR L'ABRICOT BERGERON

Rôti au Romarin et une Glace Amande 10 €

DES FRAISES AU MIEL, CRÈME GLACÉE VANILLE ET MERINGUETTES 10 €

L'OMELETTE NORVÉGIENNE « COMME AUTREFOIS »

Flambée au Grand-Marnier 10 €

UN CAPRICE EXOTIQUE

Ananas, Mangue, Coulis Maracuja et Sorbet 4 Fleurs 10 €

LE COLONEL « GB »

Sorbet Citron Vert et Vodka Zubrowska 10 €

LA SURPRENANTE TARTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT 10 €

ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES

Crème Anglaise 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 Maritones – Juin 2026