

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.

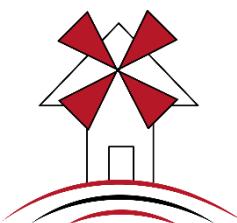
Tous nos plats sont faits maison, réalisés sur place à partir de produits frais,
à l'exception des escargots.

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 (France)		
au Vieux Porto, Chutney de Mendiant		22 €
UNE SOUPE DE MOULES AU SAFRAN		18 €
LES ŒUFS DE LA FERME « LA BÂTIE »		
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 DE NORVÈGE À L'ANETH		
un gel de Gingembre et crème de Wasabi.....		18 €

De Mer et D'Eau Douce

DES GAMBAS « BLACK TIGER » EN TEMPURA		
Sauce Tartare.....		24 €
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 (UE)

Jus nourri de Pulpe d'Aromates, Polenta Crèmeuse 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 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 €**

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 €**



Menu
« Clin d'Œil »
Rouge & Blanc

LE SAUMON DE NORVÈGE 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 »

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

Escapade Gourmande dans les Vignes

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 Vieux Porto, Chutney de Mendiant

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 – Octobre2025

