

# 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 Mendiants ..... 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 *selon arrivage*..... 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 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 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

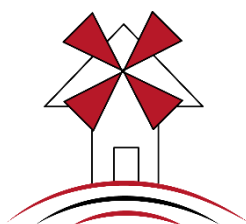
**au déjeuner uniquement**

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 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 – Octobre2025

