

① **La Salade « Rouge et Blanc »** Bouquet de Mesclun et Endive, Mimosa, Avocat, Artichaut Poivrade et Vinaigrette celtique
Nature 13 €
avec du Chèvre du Beaujolais 14 €

① Timbale de **Quinoa et Légumes** crus et cuits aux Herbes du Jardin 14 €

Les Œufs de la Ferme de Cyril Dégluaire « en Meurette Bourguignonne » 13 €

Pâté en croûte de la **Basse-Cour marbré de Foie Gras**, Gelée de Muscat 18 €

Le Classique **Gâteau de Foies blonds** de Volaille aux Morilles 22 €

Fraîcheur de **Saint Jacques** en Carpaccio et Tartare 22 €

Terrine de **Foie Gras des Landes**, Chutney de Mendians 20 €

Aiguillette de **Saumon Bömlö** « façon Gravlax », Gingembre et Coriandre 18 €

Sympa à partager

Des **Gambas « Black Tiger »** en Tempura, sauce Tartare 26 €

Des **Accras** à l'Ail doux et Piment d'Espelette 20 €

Dos de Sandre en cuisson douce, Beurre Battu aux Epices
Multicolore de Légumes tendres 30 €

Cabillaud vapeur Extra, dans un Minestrone Végétal d'Aromates 30 €

Quenelle de Brochet Homardine, Riz Basmati 27 €

La **Classique Sole** Meunière 42 €

Le **Ris de Veau** mijotée aux petits oignons,
Mousseline parmentière au Poireau et Lard Paysan 36 €

Le Suprême de **Canette de la Dombes** à l'Orange
et Compotée de Chou acidulée 28 €

Burger au Bœuf de l'Aubrac (France) et au Comté,
Pain Artisanal servi avec des Frites Maison 21 €

La Goûteuse Entrecôte de Bœuf XXL maturée du Limousin (France),
Sauce Béarnaise, Mélémélo de Champignons 40 €

Le **Filet de Bœuf Charolais** (France), Sauce au Poivre Vert,
Polenta au Parmesan 30 €

La **Volaille de Bresse** à la crème de la Mère Blanc, Riz Basmati 29 €
Supplément Morilles 8€

① Plat végétarien, sans viande ni poisson.



« Maître Restaurateur » depuis le 5 Avril 2016.

« CLIN D'ŒIL » ROUGE ET BLANC

Aiguillette de **Saumon Bömlö** « façon Gravlax », Gingembre et Coriandre

OU

Les Œufs de la Ferme de Cyril Dégluaire « en Meurette Bourguignonne »



Quenelle de Brochet Homardine, Riz Basmati

OU

Le Suprême de **Canette de la Dombes** à l'Orange
et Compotée de Chou acidulée



Fromages **ou** le choix des Desserts

32 €

ESCAPADE GOURMANDE DANS LES VIGNES

Terrine de **Foie Gras des Landes**, Chutney de Mendiants

OU

Pâté en croûte de la **Basse-Cour marbré de Foie Gras**, Gelée de Muscat

OU

Fraîcheur de **Saint Jacques** en Carpaccio et Tartare



Des **Accras** à l'Ail doux et Piment d'Espelette

OU

Des **Gambas « Black Tiger »** en Tempura, sauce Tartare

OU

Le Classique **Gâteau de Foies blonds** de Volaille aux Morilles



Dos de Sandre en cuisson douce, Beurre Battu aux Epices,
Multicolore de Légumes tendres

OU

Le **Filet de Bœuf Charolais** (France), Sauce au Poivre Vert,
Polenta au Parmesan

OU

Cabillaud vapeur Extra, dans un Minestrone Végétal d'Aromates

OU

La **Volaille de Bresse** à la crème de la Mère Blanc, Riz basmati
Supplément Morilles



Fromages et le choix des Desserts

47 €
2 plats

57 €
3 plats



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces et Sorbets réalisés par des artisans de qualité.
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix taxes et service compris – Rouge & Blanc – Janvier 2020

L'ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés
Le Plat du Jour ; Menu complet : Au déjeuner et Au dîner

Pour Terminer

Fromage blanc en faisselle à la crème,
Nature ou avec une Giboulée de fruits rouges 6 €

La Sélection de Fromages Affinés 6 €

La Cerveille des Canuts Lyon 6 €

**

L'Eclair Caramiel sur un Voile de Chocolat Noir 11 €

Notre Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier 11 €

Le Colonel « GB » Sorbet Citron vert et Vodka 12 €

Le Savoureux Chocolat Praliné Noisette 11 €

Une île Flottante aux Pralines roses 10 €

L'Ananas au Miel des Ruches à Vonnas et Gingembre,
Sablé de Gaudes et Sorbet du Fruit 11 €

La Salade d'Agrumes aux Zestes confits,
Meringuettes et Sorbet des îles 11 €

Crème Caramel au lait entier et aux Œufs de la Ferme 8 €

Sorbets et Glaces du moment 8 €

Le Café ou Le Thé Douceur et des desserts en portion légère 12 €

NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR : CUISINER POUR VOUS DES PRODUITS DE QUALITÉ,

VOUS GARANTIR L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LA TRANSPARENCE
DE NOS ÉQUIPEMENTS MODERNES ET LA FORMATION CONTINUE DE NOS ÉQUIPES

La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.

Elle est élevée sur parcours herbeux Selon les usages locaux traditionnels.

Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.

L'établissement peut être privaté dans sa totalité pour une occasion particulière (mariages, séminaires...)

Nous vous informons que nous n'acceptons pas les règlements par chèques

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Quelques exemples de notre carte des Vins

<i>CRÉMANT DE BOURGOGNE, Brut d'Azenay</i>		75cl
<i>CHAMPAGNE BRUT, Duval Leroy « Sélection Georges Blanc »</i>		45
<i>MACON VILLAGE, Domaine d'Azenay</i>	2016	98
<i>BEAUJOLAIS Domaine des Nuges</i>	2016	40
<i>MOULIN A VENT Prestige Georges Dubœuf</i>	2011	28
<i>SAINT JOSEPH « Poivre & Sol », François Villard ½ BOUTEILLE</i>	2016	48
		22

**Carte imaginée et proposée par Georges Blanc
Chef de Cuisine Exécutif : Ludovic Hocdé**

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner

Directeur : Gil DONATI