

V **La Salade « Rouge et Blanc »**, Bouquet de Mesclun et Mimosa,
Artichaut Poivrade et Vinaigrette celtique
Nature 13 €
avec du Chèvre du Fût d'Avenas 14 €

V Timbale de **Boulgour** infusé de Verveine odorante, sauce Vierge aux Agrumes 12 €
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 €
La douzaine d'Escargots de Bourgogne en caquelon « comme Autrefois » 16 €
Cromesquis d'**Agneau confit**, Guacamole d'Avocat et râpée de Fenouil bulbe 18 €
Aiguillettes de **Saumon « Bömlö »** Gingembre et Coriandre 19 €

Sympa à partager

Des **Gambas « Black Tiger »** en Tempura, sauce Tartare 26 €
Ravioles de **Tourteau** sauce Tom Yum et Multicolore végétal 20 €

Printanière d'Omble Chevalier en cuisson douce,
Asperges et Beurre Battu aux Épices 30 €

Cuisses de Grenouilles en Persillade « Comme en Dombes »
En Entrée (6 pièces) 18 €
En Plat (10 pièces) 30 €

Quenelle de Brochet Sauce Homardine, Riz Basmati 27 €

La **Classique Sole** Meunière 42 €

Le **Ris de Veau** doré, sauce Poivrade
Florentine d'Epinard « Ail-Muscade » 34 €

Le Fameux **Pigeon** de Pierre-Eudes Quintart, sauce Foie Gras et Porto,
Pommes de Terre « Grenailles » 28 €

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

Burger « Le Gourmand » au Bœuf de l'Aubrac (France) et Foie gras ≈ 220 g 29 €

Côte de Bœuf maturée du Limousin (France) à partager à deux ≈ 1,200kg
Sauce Béarnaise, des Frites Maison et Salade du Marché 85 €

Le Filet de **Bœuf Charolais** (France), Beurre Vigneron,
Lasagnes d'Aubergine confite au Piment d'Espelette 30 €

La **Volaille de Bresse** à la crème de la Mère Blanc, Riz basmati 29 €
Supplément Morilles (+8€)

V Plat végétarien, sans viande ni poisson.



« Maître Restaurateur » depuis le 5 Avril 2016.

« CLIN D'ŒIL » ROUGE ET BLANC

Timbale de **Boulgour** infusé de Verveine odorante, sauce Vierge aux Agrumes

OU

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



Quenelle de Brochet Sauce Homardine, Riz Basmati

OU

Le Fameux ½ Pigeon de Pierre-Eudes Quintart,
sauce Foie Gras et Porto, Pommes de Terre « Grenailles »



Fromages **ou** le choix des Desserts

32 €

ESCAPADE GOURMANDE DANS LES VIGNES

Ravioles de **Tourteau** sauce Tom Yum et Multicolore végétal

OU

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

OU

Aiguillettes de **Saumon « Bömlö »** Gingembre et Coriandre



La ½ douzaine d'Escargots de Bourgogne en caquelon « comme Autrefois »

OU

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

OU

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



Printanière d'Omble Chevalier en cuisson douce,
Asperges et Beurre Battu aux Épices

OU

Le Filet de **Bœuf Charolais** (France), Beurre Vigneron,
Lasagnes d'Aubergine confite au Piment d'Espelette

OU

Cuisses de Grenouilles en Persillade « Comme en Dombes »

OU

La Volaille de Bresse à la crème de la Mère Blanc, Riz basmati
Supplément Morilles (+8€)



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 selon une méthode artisanale (sans colorant ni additif).

Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix taxes et service compris – Rouge & Blanc – Printemps 2019

L'ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Le Plat du Jour 16 € ; Menu complet : Au déjeuner 23 € Au dîner 25 €

Pour Terminer

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

Sélection de fromages affinés 6 €

La Cerveille des Canuts Lyonnais 6 €

**

Le Macaron au Chocolat « Intense » 11 €

Une Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier 11 €

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

Crêpes Suzette aux zestes d'Agrumes 11 €

Caprice Exotique et Sorbet Maracuja 11 €

Tarte au Citron meringuée 10 €

L'éclair Paris-Maison Blanche au caramiel,
Beurre Salé sur un voile de Chocolat noir 10 €

L'Ananas rôti au Beurre d'Orange et flambé au
Rhum Ambré, Sorbet 4 Fleurs 11 €

Crème Caramel au lait entier et Œufs de ferme 8 €

Sorbets et Glaces du moment 8 €

Le Café/Thé Douceur Un café 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 privatisé 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

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