

**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 Chocolat « Intense » 11 €

Une Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier 11 €

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

Une Tartelette aux Agrumes,  
Biscuit Moelleux et Crème Légère 11 €

La Meringue glacée autour des Fruits Rouges 11 €

Sablé Breton et Rosace de Fraises,  
Crème de Bresse vanillée 11 €

Eclair autour du Citron et Meringue Croquante 11 €

L'Ananas frais au Basilic,  
Jus de Maracuja et 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

<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	40
<i>BEAUJOLAIS Domaine des Nugues</i>	2016	28
<i>MOULIN A VENT Prestige Georges Dubœuf</i>	2011	48
<i>SAINT JOSEPH « Poivre &amp; Sol », François Villard</i>	<u>½ BOUTEILLE</u> 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