

La Salade « Rouge et Blanc » comme une Niçoise

Bouquet de Mesclun, Œuf Mimosa,
Tomate Cœur de Bœuf, Haricots verts extra fins, Olives et Pommes de Terre

 Nature 14 €

Avec Anchois et Ventrèche de Thon 18 €

 Le bel **Artichaut** Camus « à la Croq' au Sel », Vinaigrette Celtique 15 €

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

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

Escabèche de Rouget aux Piments doux et Oignons caramélisés 16 €

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



Quenelle de Brochet Homardine, Riz Basmati 27 €

Dos de Bar en cuisson douce, Compote de Légumes du Soleil
Beurre battu au Safran du Beaujolais 29 €

Cuisses de Grenouilles en Persillade « Comme en Dombes »

En Entrée (6 pièces) 18 €

En Plat (10 pièces) 30 €



Le Fameux **Pigeon** de Pierre-Eudes Quintart rôti au Thym
Pommes de Terre nouvelles au Lard Paysan 28 €

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

Le Filet de **Bœuf Charolais** (France) doré au beurre demi-sel,
Petits Pois et Carottes fanes 30 €

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



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.



Plat végétarien, sans viande ni poisson.



« Maître Restaurateur » depuis le 5 Avril 2016.

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

« CLIN D'ŒIL » ROUGE ET BLANC

Le bel **Artichaut** Camus « à la Croq' au Sel », Vinaigrette Celtique

OU

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



Quenelle de Brochet Homardine, Riz Basmati

OU

Le Fameux Demi Pigeon rôti au Thym
Pommes de Terre nouvelles au Lard Paysan



Fromages **OU** choix des Desserts

32 €

ESCAPADE GOURMANDE DANS LES VIGNES

Escabèche de Rouget aux Piments doux et Oignons caramélisés

OU

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



Cuisses de Grenouilles en Persillade « Comme en Dombes »

OU

Des Gambas « Black Tiger » en Tempura, sauce Tartare



Dos de Bar en cuisson douce, Compote de Légumes du Soleil
Beurre battu au Safran du Beaujolais

OU

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



Fromages et choix des Desserts

47 €
2 plats

57 €
3 plats

L'ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Entrée/Plat/Dessert : Au déjeuner 24€ et au dîner 26€

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 Lyonnaise 6 €

**

L'Eclair Framboise et Crème Pistache 10 €

Notre Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier 10 €

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

Le savoureux Entremets au Chocolat intense 10 €

Fraises au Miel du Beaujolais,
Meringuettes, Sorbet du Fruit et Chantilly 10 €

Sorbets et Glaces du moment 8 €

Le Café ou Le Thé gourmand 13 €

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 de 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 chèque.

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	75
<i>BEAUJOLAIS Domaine des Nuges</i>	2018	38
<i>MOULIN A VENT Prestige Georges Dubœuf</i>	2015	28
<i>SAINT JOSEPH « Poivre & Sol », François Villard ½ BOUTEILLE</i>	2017	48
		31

**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