LA SALADE « ROUGE ET BLANC »
Duo d'Endives et Sucrine, Cerneaux de Noix,
Bleu du Beaujolais et Pomme Acidulée — 16 €

LES ŒUFS DE LA FERME « LA BATIE »
« En Meurette Bourguignonne » — 16 €

LE FONDANT DE LA BASSE COUR
Volaille et Foie Gras, Jeunes Pousses à l'Huile de Noix de Beaujeu — 20 €

LE CANNELLONI DE TOURTEAU
Aigre Douce, Céleri et Gel d'Agrumes — 20 €

LE FOIE GRAS CHAUD DE CANARD DU PÉRIGORD
Méli-mélo d'Artichaut, Pomme et Raisin — 22 €

L'OMBLE CHEVALIER DU PÈRE MURGAT
dans une Marinière d'Aromates et d'Herbes au Vin d'Azé — 27 €

LE TURBOT RÔTI
au Curry et Fondue de Poireaux — 32 €

LES CUISSES DE GRENOUILLES
en Persillade « Comme en Dombes » (10 pièces) — 32 €

LA CLASSIQUE SOLE MEUNIÈRE — 45 €

LE FILET DE CANETTE DE LA DOMBES
Poivre Vert et Pommes de Terre Mirettes — 29 €

LE RIS DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR (France)
Royale de Cèpes et Jus Nourri de Pulpe d'Ail Doux — 32 €

LE BURGER DE BŒUF CHAROLAIS (France)
au Comté, Pain Artisanal servi avec des Frites Maison — 21 €

L'ENTRECÔTE DE BŒUF D'AUBRAC (France) VIGNERONNE
Poêlée de Champignon du moment — 38 €

LA VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC
Riz Basmati Bio — 30 €
Supplément Morilles — 8 €

Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », exceptés 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.
Prix taxes et service compris – Rouge & Blanc – Janvier 2022

« CLIN D'ŒIL » ROUGE ET BLANC

LA SALADE « ROUGE ET BLANC »
Duo d'Endives et Sucrine, Cerneaux de Noix,
Bleu du Beaujolais et Pomme Acidulée

ou

LES ŒUFS DE LA FERME « LA BATIE »
« En Meurette Bourguignonne »

L'OMBLE CHEVALIER DU PÈRE MURGAT
dans une Marinière d'Aromates et d'Herbes au Vin d'Azé

ou

LE FILET DE CANETTE DE LA DOMBES
Poivre Vert et Pommes de Terre Mirettes

Fromages ou Choix des Desserts

34 €

ESCAPADE GOURMANDE DANS LES VIGNES

LE CANNELLONI DE TOURTEAU
Aigre Douce, Céleri et Gel d'Agrumes

ou

LE FONDANT DE LA BASSE COUR
Volaille et Foie Gras, Jeunes Pousses à l'Huile de Noix de Beaujeu

LES CUISSES DE GRENOUILLES
en Persillade « Comme en Dombes » (6 pièces)

ou

LE FOIE GRAS CHAUD DE CANARD DU PÉRIGORD
Méli-mélo d'Artichaut, Pomme et Raisin

LE TURBOT ROTI
au Curry et Fondue de Chou Vert

ou

LE RIS DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR (France)
Royale de Cèpes et Jus Nourri de Pulpe d'Ail Doux

ou

LA VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC
Riz Basmati Bio (Supplément Morilles 8€)

Fromages ou Choix Des Desserts

50 €
2 plats

60 €
3 plats

L'ARDOISE DU MARCHÉ Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Le Plat du Jour		17 €
Entrée – Plat ou Plat – Dessert		20 €
Entrée – Plat – Dessert	Au déjeuner	26 €
	Au dîner	28 €

POUR TERMINER...

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE À LA CRÈME Nature ou avec une Giboulée de Fruits rouges	7 €
LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS	7 €
LA CERVELLE DES CANUTS LYONNAISE	7 €

L'ÉCLAIR PRALINÉ AMANDE NOISETTE	12 €
LA PAVLOVA EXOTIQUE ET SORBET DES ÎLES	12 €
NOTRE OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE AU GRAND-MARNIER	12 €
LE COLONEL « GB » SORBET CITRON VERT ET VODKA	12 €
LE SAVOUREUX GÂTEAU AU CHOCOLAT INTENSE	12 €
LA POIRE POCHÉE AU VIN DE CASSIS, GLACE VANILLE ET CHANTILLY	12 €
SORBETS ET GLACES DU MOMENT	10 €
LE CAFÉ OU LE THÉ GOURMAND	15 €

QUELQUES EXEMPLES DE NOTRE CARTE DES VINS

		75cl
AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE Brut d'Azenay		45 €
AOC CHAMPAGNE BRUT DUVAL LEROY « Sélection Georges Blanc »		75 €
AOC MÂCON VILLAGES Domaine d'Azenay	2017	35 €
AOC BEAUJOLAIS-VILLAGES Domaine des Nugues	2019	35 €
AOC MOULIN À VENT « Prestige » Georges Dubœuf	2015	54 €
AOC MORGON « Côte du Py » Laurent Gauthier ½ bouteille	2020	24 €

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.

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOUS N'ACCEPTONS PAS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUE.

Carte imaginée et proposée par GEORGES BLANC
DIRECTEUR : GIL DONATI 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.
Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.