

① **La Salade « Rouge et Blanc »**, Bouquet d'Endive et Sucrine Mimosa,
Artichaut Poivrade, Avocat et Vinaigrette celtique
Nature 13 €
avec du Chèvre du Fût d'Avenas 14 €

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

① **Velouté Forestier** à l'Huile Noisette du Beaujolais 12 €
avec du Lard paysan 14 €

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

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

Fraicheur de **Maquereau** légèrement fumé, Oignon rouge
Pickles aux Piments Doux et Condiments 16 €

Fricassée d'**Escargots** au vert, Champignons des sous-bois et petits Croûtons 16 €

Terrine de **Foie Gras des Landes**, Chutney de Mendiants 19 €

Tataki de **Thon Rouge Albacore** au Gel de Gingembre et Agrumes 18 €

Sympa à partager

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

Croque-Monsieur brioché du Rouge & Blanc
au Comté et Jambon à la Truffe Tuber Aestivum 18 €

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

Saint Jacques à la plancha, Pommes de terre Vitelotte écrasées
et Beurre Battu au Curry rouge 28 €

La Pêche du moment en « cuisson douce » Caponata d'Aubergine et Huile vierge 29 €

La **Classique Sole** Meunière 42 €

Mignon de Veau (France) au Vin Jaune, aux Morilles et Champignons boutons 33 €

Le Filet de **Canette des Dombes** sauce Aigre douce
et Carottes fondantes 26 €

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

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

La Goûteuse **Entrecôte Black Angus** (États-Unis) ≈ 220 g
Gratin Dauphinois, Sauce au Poivre vert 34 €

Le Filet de **Bœuf Charolais** (France), Beurre Vigneron
et une purée de Pommes de terre au Mascarpone 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

Velouté Forestier à l'huile Noisette du Beaujolais avec du Lard paysan
ou

Fraicheur de **Maquereau** légèrement fumé, Oignon rouge
Pickles aux Piments Doux et Condiments



Saint Jacques à la plancha, Pommes de terre Vitelotte écrasées
et Beurre Battu au Curry rouge

ou

Le Filet de **Canette des Dombes** sauce Aigre douce
et Carottes fondantes



Fromages ou le choix des Desserts

32 €

ESCAPADE GOURMANDE DANS LES VIGNES

La Salade « Rouge et Blanc »,

Bouquet d'Endive et Sucrine Mimosa, Artichaut Poivrade,
Avocat et Vinaigrette celtique avec du Chèvre du Fût d'Avenas

ou

Tataki de **Thon Rouge Albacore** au Gel de Gingembre et Agrumes

ou

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



Fricassée d'**Escargots** au vert, Champignons des sous-bois et petits Croûtons

ou

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

ou

Les **Œufs de la Ferme Pagneux** « en Meurette Bourguignonne »



La Pêche du moment en « cuisson douce » Caponata d'Aubergine et Huile vierge

ou

Le Filet de **Bœuf Charolais** (France), Beurre Vigneron
et une purée de Pommes de terre au Mascarpone

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 – Automne 2018

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 €

Le Merveilleux aux Cerises Amarena, Meringue et Chantilly 10 €

Une Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier 11 €

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

La Poire Confite « Cassis Gamay » Glace Vanille et Tuile d'Agrumes 10 €

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 Douceur 12 €

Un café et des desserts en portion légère

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

	75cl
CRÉMANT DE BOURGOGNE, Brut d'Azenay	45
CHAMPAGNE BRUT, Duval Leroy « Sélection Georges Blanc »	98
MACON VILLAGE, Domaine d'Azenay	2016 40
BEAUJOLAIS Didier Desvignes	2016 32
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