

LA SALADE « ROUGE ET BLANC »

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

 Nature

14 €

Avec Anchois et Ventrèche de Thon 18 €

TARTE FINE MULTICOLORE

Tomates et Poivrons doux, Chèvre Frais et Opaline épicée

15 €

LES ŒUFS BIO DE LA FERME

« En Meurette Bourguignonne »

13 €

LE FONDANT DE LAPIN AUX ARÔMATES

Moutarde à l'Ancienne et Croustillant au Pain de Seigle,
Jeunes Pousses à l'Huile de Noix de Beaujeu

18 €

TATAKI DE SAUMON BÖMLO

à l'Aneth et Gel de Fenouil

16 €

DES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Tout en Vert et Duxelles forestière

20 €



LA TRUITE DU PÈRE MURGAT

en cuisson douce, Pappardelle au Citron confit et Curcuma

27 €

LE MAIGRE DE CORSE

et Bohémienne de Légumes du Soleil, à l'Herbe Royale

29 €

CUISSES DE GRENOUILLES

en Persillade « Comme en Dombes »

En Entrée (6 pièces)

18 €

En Plat (10 pièces)

30 €

LA CLASSIQUE SOLE MEUNIÈRE

42 €



LE FAMEUX PIGEON

de Pierre-Eudes Quintart rôti au Thym
Pommes de Terre nouvelles au Lard Paysan

28 €

LA BELLE CÔTE DE VEAU ^(France)

mijotée aux petits Oignons et à la Sauge, Cœur de Sucrine et Trévises Braisés

32 €

BURGER DE BŒUF ^(France)

au Comté, Pain Artisanal servi avec des Frites Maison

21 €

L'ENTRECÔTE DE BŒUF ^(France)

Bouquet Végétal du moment, Beurre Vigneron

35 €

LA VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC

Riz Basmati Bio


29 €

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 - Juin 2021

« CLIN D'ŒIL » ROUGE ET BLANC

TARTE FINE MULTICOLORE

Tomates et Poivrons doux, Chèvre Frais et Opaline épicée

ou

LES ŒUFS BIO DE LA FERME

« En Meurette Bourguignonne »



LA TRUITE DU PÈRE MURGAT

en cuisson douce, Pappardelle au Citron confit et Curcuma

ou

LE FAMEUX DEMI-PIGEON de Pierre-Eudes Quintart

rôti au Thym Pommes de Terre nouvelles au Lard Paysan



Fromages ou Choix des Desserts

32 €

ESCAPADE GOURMANDE DANS LES VIGNES

TATAKI DE SAUMON BÖMLO

à l'Aneth et Gel de Fenouil

ou

LE FONDANT DE LAPIN AUX ARÔMATES

Moutarde à l'Ancienne et Croustillant au Pain de Seigle,
Jeunes Pousses à l'Huile de Noix de Beaujeu



CUISSES DE GRENOUILLES

en Persillade « Comme en Dombes »

ou

DES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Tout en Vert et Duxelles forestière



LE MAIGRE DE CORSE

Et Bohémienne de Légumes du Soleil et à l'Herbe Royale

ou

LA VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC

Riz Basmati Bio (Supplément Morilles 8€)



48 €
2 plats

Fromages et Choix Des Desserts

58 €
3 plats

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

Le Plat du Jour		16 €
Entrée – Plat ou Plat – Dessert		19 €
Entrée – Plat – Dessert	Au déjeuner	24 €
	Au dîner	26 €

POUR TERMINER...

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE À LA CRÈME <small>Nature ou avec une Giboulée de Fruits rouges</small>	6 €
LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS	6 €
LA CERVELLE DES CANUTS LYONNAISE	6 €



BELLE MERINGUE GLACÉE AUTOUR DE LA FRAMBOISE	11 €
LE SABLÉ DE GAUDES, TUTTI FRUTTI ET CRÈME CHIBOUST	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, MENTHE FRAÎCHE, SORBET DU FRUIT ET CHANTILLY	10 €
SORBETS ET GLACES DU MOMENT	8 €
LE CAFÉ OU LE THÉ GOURMAND	13 €

QUELQUES EXEMPLES DE NOTRE CARTE DES VINS

		75cl
CRÉMANT DE BOURGOGNE Brut d'Azenay		45 €
CHAMPAGNE BRUT DUVAL LEROY « Sélection Georges Blanc »		98 €
MÂCON VILLAGES Domaine d'Azenay	2016	38 €
BEAUJOLAIS Domaine des Nugues	2018	28 €
MOULIN À VENT Prestige Georges Dubœuf	2015	48 €
SAINT JOSEPH « Poivre & Sol » François Villard ½ bouteille	2018	31 €

**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 HOCDE

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner.
Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.