

NOS COUPS DE COEUR EN 75 CL

VINS PETILLANTS

AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE Brut d'Azenay	35 €
AOC CHAMPAGNE BRUT « Sélection Georges Blanc » Duval Leroy.....	75 €

VINS BLANCS

AOC MÂCON AZÉ Domaine d'Azenay 2022.....	35 €
AOC BOURGOGNE Château d'Igé 2022	39 €

VINS ROUGES

AOC BEAUJOLAIS « Terre d'Amour » Cuvée Les Maritannes, Gilles Gelin 2023	27 €
AOC JULIÉNAS Château des Capitans, Georges Dubœuf 2020.....	47 €

Pour Commencer

NOTRE SALADE MARITONNES

Bouquet de Mesclun, Thon albacore mariné, Tomate mi-confite et Multicolore de Piment doux.....	18 €
--	------

LE BEL ARTICHAUT « CAMUS »

à la Croq' au Sel et Vinaigrette Celtique	16 €
---	------

UN DUO D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES,

Aigrelette légèrement acidulée	20 €
--------------------------------------	------

LA DAURADE ROYALE EN CEVICHE

à la Coriandre Fraiche	20 €
------------------------------	------

LE PÂTÉ EN CROÛTE DE LA BASSE COUR (France)

Marbré de Foie Gras et Chutney d'Abricot moelleux	21 €
---	------

LES ŒUFS DE LA FERME « LA BÂTIE » (France)

en Meurette Bourguignonne.....	16 €
--------------------------------	------

De Mer et D'Eau Douce

DES GAMBAS BLACK TIGER EN TEMPURA

Sauce Tartare..... 22 €

LE MERLU EN CUISSON DOUCE

Risotto crémeux, sauce Homardine 26 €

LE BAR

dans une Marinière d'Aromates et d'Herbes du jardin, Petits pois 29 €

LA CLASSIQUE SOLE MEUNIÈRE *selon arrivage*..... 48 €

LES CUISSES DE GRENOUILLES *selon arrivage*

En Persillade « Comme en Dombes »..... 36 €

L'Envie d'une Bonne Viande

LE GOÛTEUX CARRÉ DE COCHON MIJOTÉ (France)

Poivre vert et Poêlée de Champignons..... 26 €

LA SOURIS D'AGNEAU CONFITE (UE)

Piperade au Piment d'Espelette et Ail doux 29 €

LA BELLE COTE DE BŒUF CHAROLAISE (France) POUR 2 PERSONNES

Beurre Vigneron et choix de la Garniture..... 80 €

LE FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI (France)

Purée de Pommes de terre au Mascarpone 38 €

LE BURGER DE BŒUF (France)

Pain Artisanal et Frites Maison 22 €

LA VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME SELON LA MÈRE BLANC (France)

Riz Basmati Bio (Supplément Morilles +8 €) 32 €

Menu

« Clin d'Œil » Rouge & Blanc

NOTRE SALADE ROUGE & BLANC

Bouquet de Mesclun, Thon albacore mariné,
Tomate mi-confite et Multicolore de Piment doux

ou

LE BEL ARTICHAUT « CAMUS »

À la Croq' au Sel et Vinaigrette Celtique

ou

LES ŒUFS DE LA FERME « LA BÂTIE »

en Meurette Bourguignonne

LE MERLU EN CUISSON DOUCE

Risotto crémeux, sauce Homardine

ou

LE GOÛTEUX CARRÉ DE COCHON MIJOTÉ (France)

Poivre vert et Poêlée de Champignons

ou

DES GAMBAS BLACK TIGER EN TEMPURA

Sauce Tartare

FROMAGE

ou

CHOIX DES DESSERTS

35 €

Menu

Escapade Gourmande dans les Vignes

UN DUO D'ASPERGES BLANCHES ET VERTES

Aigrelette légèrement acidulée

ou

LA DAURADE ROYALE

en Ceviche à la Coriandre Fraiche

ou

LE PÂTÉ EN CROÛTE

DE LA BASSE COUR (France)

Marbré de Foie Gras, Chutney d'Abricot moelleux

LE BAR

dans une Marinière d'Aromates
et d'Herbes du jardin, Petit-pois

ou

LES CUISSES DE GRENOUILLES selon arrivage

en Persillade « Comme en Dombes »

ou

LA VOLAILLE DE BRESSE

À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC (France)

Riz Basmati Bio (Supplément Morilles 8€)

FROMAGE

CHOIX DES DESSERTS

54 €

Entrée, Plat,
Fromage ou Dessert

60 €

Entrée, Plat,
Fromage et Dessert

L'Ardoise du Jour

au déjeuner uniquement

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

PLAT DU JOUR.....	17 €
ENTREE - PLAT	22 €
PLAT - DESSERT	22 €
ENTREE - PLAT -DESSERT	26 €

Le Goût de l'Engagement et du Respect des Traditions

Chez nous, cuisiner est un engagement et un plaisir : celui de vous offrir des plats savoureux, élaborés à partir de **produits bruts soigneusement sélectionnés**, dans le respect des **saisons, du terroir et des savoir-faire artisanaux**.

Tous nos plats sont **faits maison**, élaborés sur place à partir de produits frais.

Seules les **glaces et sorbets**, réalisés par des **artisans de qualité**, viennent compléter notre carte, dans le même esprit d'authenticité.

Plus qu'un repas, nous vous invitons à partager un **instant sincère, enraciné dans la tradition**, tourné vers la qualité, la transparence et le respect de la nature.

Nous sommes fiers de mettre à l'honneur un produit d'exception : la **Volaille de Bresse**, **la plus vieille volaille à détenir une Appellation d'Origine Protégée (AOP)**.

Élevée en plein air, sur des **parcours herbeux**, selon les **usages locaux traditionnels**, elle doit sa finesse et sa richesse aromatique à un **terroir préservé**, et une **alimentation naturelle** à base de **céréales et de produits laitiers**.

Chaque jour, nous mettons un point d'honneur à garantir la **qualité**, l'**hygiène** et la **sécurité alimentaire**, grâce à des **équipements modernes** et à la **formation continue de nos équipes**, qui partagent toutes cette même exigence d'excellence.

Notre **transparence** est une valeur essentielle, tout comme notre **engagement écologique** : **99 % de nos déchets alimentaires sont recyclés sur place**, dans une logique durable et responsable.

Nous vous informons que nous n'acceptons pas les règlements par chèque.

Carte imaginée et proposée par **Georges Blanc**

Directrice : Laetitia Ravier

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.

Prix taxes et service compris - Les Maritones - avril 2025