



## À LA CARTE

### LES ENTRÉES

---

<b>Salade César</b>	<b>18.00</b>
Cœur de romaine, aiguillettes de volaille Satay, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons dorés	
<b>Gambas Croustillantes</b>	<b>21.00</b>
Parfumées à la mélisse, sucrose grillée, sauce sweet chili / Satay	
<b>Soupe de Curry aux Légumes</b>	<b>21.00</b>
Poulet satay, brochette de tofu snaké	
<b>Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth</b>	<b>21.00</b>
Crème au raifort, condiment au citron jaune, blinis à la farine de sarrasin	

### LES PIZZAS FINES

---

<b>Pizzas Fines et Croustillantes</b> (peut se partager à l'apéritif) :	
<b>À la Stracciatella, Mortadelle à la Ficelle</b>	<b>20.00</b>
Roquette, huile d'olive vierge	
<b>Au Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth, Selon la Pizza « Spago »</b>	<b>21.00</b>

### LES PLATS VEGETARIENS

---

<b>Paccheri Fraîches à la Crème de Parmesan</b>	<b>24.00</b>
Artichauts sautés à cru, menthe, condiment tomate confite, huile de basilic	

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies  
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

## LES POISSONS

---

**Dos de Cabillaud Cuit à L'Étouffé en Feuille de Bananier** 31.00

Curry d'agrumes, riz sauté à l'ail et noix de cajou

**Moelleux Risotto Rouge à la Tomate** 38.90

Fricassé aux grenouilles, escargots et poulpes, jus cressonnière

**Panier du Pêcheur** 31.90

Filets cuits à la plancha, épinards frais en branches, pommes vapeur  
Sauce vierge de tomates

## LES VIANDES : \*Bœuf et Veau Origine France

---

**Foie de Veau\* Rôti au Vinaigre de Framboises** 28.50

Haricots verts à l'ail confit, purée de pommes de terre maison, pommes de terre en robe des champs

**Suprême de Volaille Fermière Bardé au Lard de Colonnata** 35.00

Noisettes, mijoté de cébettes, artichauts, fèves, jus court

**Souris d'Agneau Confité** 39.00

Pois chiches, olives noires atlas, citrons confits Beldi,  
Crèmeux de houmous, jus perlé à l'huile d'olive-coriandre

**Filet de Bœuf\* « Fleur de Bœuf » Rôti au Sautoir** 37.00

Girolles Fraîches, mousseline de pommes de terre et sa nougatine

**Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf\* au Couteau** 20.50

180g, préparés à la commande

Salade verte, pommes nouvelles frites

**Le Classique** : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres

**Le César** : Le Classique poêlé aller-retour

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*



*Dimanche 1<sup>er</sup> Août 2021, Saint Alphonse de Liguori, Notre Chef Mickael Aupetit vous propose...*

## **MENU DU JOUR – 32,90 €**

### **Salade César au Jambon Serrano**

Cœur de romaine, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons dorés

Ou

### **Tomates Cœur de Bœuf à la Ricotta**

Olives Taggiasche, citrons confits, émulsion pain grillé

\*\*\*

### **Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive**

Risotto Venere, émulsion au lard de Colonnata

Ou

### **Suprême de Poulet Fermier Rôti au Beurre Doux**

Haricots tarbais cuit comme un ragoût

\*\*\*

**Le Délice de Fromage Blanc**, au coulis de fruits rouges et compote

Ou

### **Salade de Fruits Frais de Saison**

Ou

### **Baba au Rhum Tradition**

Ou

### **Tarte aux Fruits Rouges**

*Ce menu servi avec un fromage au choix: 35.90€*

## **SUGGESTION DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON**

*Non inclus dans le Menu du Jour*

### **Planche de Charcuterie Bellota Ibérique**

Lomo, jambon et saucisson

**18.00€**

### **Paccheri Alle Vongole**

Palourdes

**30.00€**

### **Travers de Bœuf\* Confit**

Carpaccio de tomates anciennes, purée de pommes de terre

**31.90€**

*\*Boeuf origine France*

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

# LA SÉLECTION DU MOMENT

## NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Alain Thiénot Rosé</b> - Selection Maison	<b>12.90</b>	<b>84.00</b>
<b>Pommery</b> – Blancs de Blanc	<b>14.95</b>	<b>96.00</b>

## APÉRITIFS DU MOMENT

<b>Moscow Mule</b> : Vodka, citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger beer (12cl)	<b>11.00</b>
<b>Hibiscus Spritz</b> : Gin, crème de framboises & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus (12cl)	<b>11.00</b>
<b>BAR À GIN</b> (12cl)	
<b>Frais et Herbacé</b> : Bombay Sapphire & Schweppes Premium au thé vert matcha	<b>11.00</b>
<b>Frais et Amer</b> : Bombay Sapphire, Zeste de citron & Schweppes Premium Mixer Tonic	<b>11.00</b>
<b>Frais et Fruité</b> : Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus	<b>11.00</b>
<b>COCOMIETTE</b>	
<b>Bières La Cocomiette</b>	
<b>La Cocomiette Rousse</b> 5.8° (33cl)	<b>6.50</b>
<b>La Cocomiette I.P.A</b> 6.5° (33cl)	<b>6.50</b>

## NOS GRANDS CRUS DU MOMENT

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>BLANCS</b>		
<b>Condrieu</b> A.O.C – « La Petite Côte » - Domaine Cuilleron - 2019	<b>15.00</b>	<b>89.50</b>
<b>ROUGES</b>		
<b>Gevrey Chambertin</b> A.O.C – Vieilles Vignes - Domaine Tortochot – 2018	<b>14.20</b>	<b>85.00</b>

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>BLANCS</b>		
<b>Côtes Du Rhône</b> A.O.P - « La Garuste » - Château de Panéry – 2019	<b>6.00</b>	<b>36.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2019	<b>7.90</b>	<b>47.50</b>
<b>Montagny</b> A.O.C – Domaine Faiveley – 2017	<b>8.00</b>	<b>48.00</b>
<b>Pouilly Fuissé</b> A.O.C – Domaine Lassarat – 2019	<b>8.80</b>	<b>53.00</b>
<b>ROUGES</b>		
<b>Côtes Du Rhône</b> A.O.P - « La Garuste » - Château de Panéry – 2019	<b>6.00</b>	<b>36.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2018	<b>7.90</b>	<b>47.50</b>
<b>Mercurey</b> A.O.C – « Vieilles Vignes » - Domaine Faiveley – 2019	<b>9.50</b>	<b>57.00</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C – « Domaine de Thalabert » – Paul Jaboulet Ainé – 2014	<b>11.90</b>	<b>75.00</b>
<b>ROSÉS</b>		
<b>Château Sainte- Marguerite</b> A.O.C Côte de Provence Cuvée Symphonie JP Fayard 2020	<b>9.00</b>	<b>52.00</b>

## NOS POTS LYONNAIS

	Verre 12cl	Pot 56cl
<b>BLANCS</b>		
<b>Mâcon Villages</b> A.O.C – Réserve	<b>3.60</b>	<b>12.80</b>
<b>Viognier</b> – IGP Pays d'Oc	<b>3.80</b>	<b>13.10</b>
<b>ROUGES</b>		
<b>Côtes Du Rhône</b> A.O.C – Maison Guyot	<b>3.60</b>	<b>12.80</b>
<b>ROSÉ</b>		
<b>Côtes de Provence</b> A.O.C. – Sélection Maître Vignerons de Saint-Tropez	<b>4.00</b>	<b>14.60</b>

La Carte des Champagnes & Grands Crus est à votre disposition