



AUJOURD'HUI

*Dimanche 01 Août 2021, Saint Alphonse
Notre Chef Nicolas Gacon vous propose...*

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.



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth 21.00
Crème tzatziki, toast de pain grillé

Jambon de Bigorre « 36 mois d'affinage » 26.90
Finement tranché, toast de pain campagne frotté à la tomate, huile d'olive

Salade César 18.00
(Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien)
Cœur de romaine, aiguillettes de volaille Satay, pancetta,
Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons

Nigiri de Thon du Pacifique, Saumon, Espadon 17.00
Wasabi, gingembre daïkon confit, sauce soja

Accras de Morue « Antillais » 14.90
Salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Cassolette d'Agnolotti aux Aubergines 17.00

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 en Croûte De Verveine 28.90

Risotto de céleri, pommes granny
Jus verveine au râpé de citron vert

Pavé de Saumon Islandais SNØ Confit à l'Huile d'Olive Vierge 26.50

Confit de légumes niçois, beurre au pistou Génois

Pavé de Thon du Pacifique 29.50

Snacké à la plancha, salade Thaï, crabe, sauce aigre douce

LES VIANDES ** Bœuf & Veau Origine France*

Escalope de Veau* Panée 29.50

Moelleux risotto au Parmigiano Reggiano, jus court

Foie de Veau* Poêlé 27.90

Gâteau d'épinards, purée de pommes de terre, jus au vinaigre de framboise

Suprême Volaille Fermière 29.00

Riz comme un khichdi, sauce Moilli

Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf » Rôti au Sautoir 35.00

Fricassée de pommes de terre, haricots verts au beurre, sauce Maturini

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

180g, préparés à la commande,
Salade verte, pommes 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.



MENU DU WEEK-END

Pâté en Croute « Alexandre Dumaine »

Condiments, bouquet de salade verte

ou

Gaspacho de Melon

Crème de Porto, brunoise de jambon Serrano

Pavé de Saumon Cuit à la Plancha

Barigoule de légumes

ou

Suprême de Volaille Rôti à la Broche

Tian de légumes, purée de pommes de terre

Tarte Sablée aux Fruits Rouges

ou

Baba au Rhum « Tradition »

ou

Salade de Fruits Frais de Saison à la Cardinale

Glace vanille, coulis de framboise et chantilly

ou

Délice de Fromage Blanc Compote de Pommes et Coulis de Fruits Rouges

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Menu 3 Plats 32.90 €

Menu servi avec un fromage au choix : 35.90€

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Weekend

Terrine d'Aubergines, Confit de Poivrons

7.90 €

Vinaigrette à la tomate et au vinaigre de Xérès

Filet de Dorade Cuit à la Plancha

19.50 €

Piperade de poivrons, émulsion poivrons

***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.

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

COCKTAILS (12cl)

Gin & Tonic Frais et Amer	11.00
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer Tonic, rondelle de citron vert	
Gin & Tonic Floral & Poivré	11.00
Hendrick's et Schweppes Premium Mixer Tonic Pink Pepper	
Gin & Tonic Frais et Fruité	11.00
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	
Hibiscus Spritz	11.00
Gin, Lillet rosé et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus, rondelle de citron vert, menthe	
Ginger Fizz	11.00
Gin, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Ale, rondelle de citron	
Moscow Mule	11.00
Vodka, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Beer, rondelle de citron vert	

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Pommery Blancs de Blanc	14.95	96.00
Alain Thiénot Rosé Sélection Maison	12.90	84.00

NOTRE SELECTION DU MOMENT

BLANCS:

	Verre 12 cl	Btle 75 cl
Domaine de Panery A.O.P – « La Glacière » - 2018	6.00	36.00
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Ainé – 2019	7.90	47.50
Montagny A.O.C – Domaine Faiveley – 2017	8.00	48.00
Condrieu A.O.C – « La Petite Côte » – Domaine Cuilleron – 2019	15.00	89.50

ROUGES:

Domaine de Panery A.O.P – « La Glacière » - 2018	6.00	36.00
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Ainé – 2018	7.90	47.50
Mercurey A.O.C – « Vieilles Vignes » – Faiveley – 2019	9.50	57.00
Haut Médoc A.O.C – « Moulin de la Lagune » – 2015	11.30	67.90
Côte Rôtie A.O.C – « Madinière » - Domaine Cuilleron – 2018	19.60	118.00

ROSÉS:

Domaine de la Maïonnette I.G.P – Méditerranée – 2020	5.00	29.00
Château Léoube A.O.C Côtes de Provence - Domaine Château Léoube 2020		35.50
Château Saint-Maur	8.20	49.00
A.O.C Côte de Provence– Grand Cru « l'Excellence » – 2020		
Château Ste Marguerite	9.00	52.00
A.O.C Côte de Provence– « Cuvée Symphonie » – JP Fayard – 2020		

NOS POTS LYONNAIS

BLANCS

	Verre 12cl	Pot 46cl
Mâcon Villages A.O.C – Réserve	3.60	12.80
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	3.80	13.10

ROUGES

Beaujolais A.O.C – Georges Duboeuf	3.40	12.60
Côtes du Rhône A.O.C - Maison Guyot	3.60	12.80
Cœur de Bordeaux A.O.C – Sélection Hervé Maudet	4.10	14.90
Crozes Hermitage A.O.C - Maison Guyot	5.00	20.00

ROSÉ

Côtes de Provence	4.00	14.60
A.O.C – Sélection Maître des Vignerons de Saint Tropez		

BIÈRES ET EAUX MINÉRALES

BIÈRES À LA PRESSION

Blonde Licorne	Le Demi (25 cl)	4.80
Blanche Licorne	Le Demi (25 cl)	4.80

SODAS

Coca Cola (33cl), Fanta orange (33cl), Orangina (25cl), Schweppes (25cl)		4.60
---	--	-------------

Jus de Fruits Patrick Font (20cl)		6.50
--	--	-------------

Orange, Pomme, Tomate, Pêche de Vigne, Abricot

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit Rouge (33 cl)		2.80
------------------------------------	--	-------------

Evian, Badoit, Badoit Rouge (75 cl)		5.90
--	--	-------------

**La Carte des Champagnes & des Vins
est à votre disposition**

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