



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Gaspacho Andalou	12.80
Soupe froide de tomates, brunoise de jambon Serrano, petits croûtons dorés	
Clin d'Œil Libanais - Mezze froid même pour l'apéritif	21.00
Pois chiches, aubergines, semoule Houmous pour ces pois chiches, en moutabal pour ces aubergines, en taboulé Libanais pour cette semoule, accompagné de pain Libanais	
Salade César (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien)	16.90
Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	
Clin d'Œil du Pérou - Dorade, Citron Vert	28.00
En ceviche pour cette dorade marinée au citron vert, coriandre fraîche	
Melon, Jambon de Parme « 30 mois d'affinage »	18.90
Emincé pour ce melon, de fines tranches de Parme, crème de balsamique	
Saumon « Bömlo® »	21.00
Mariné à l'aneth, crème au raifort et toasts de pain de campagne grillés	

Pizza Fine, Pâte, Risotto

Pizza Fine et Croustillante (peut se partager à l'apéritif) :	
- Au Saumon « Bömlo® » Mariné à l'Aneth, Selon la Pizza « Spago »	21.00
Risotto Acquerello, Seiches	26.70
Moelleux risotto au charbon, tagliatelles de seiche parfumées à l'ail, râpé de citron, basilic, beurre de tomate au vinaigre de Xérès	
Pâtes Fraîches, Poulpe, Vongole	24.50
Fettucini cuisinés au poulpe vongole, citron, basilic, menthe	

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

Merlu, Légumes Grillés 28.90
Dos rôti à l'huile d'olive, jus persillé, coulis de poivrons rouges

Symphonie de Filets de Poissons 29.90
Filets cuits à la plancha, épinards frais en branches, pommes vapeur
Sauce vierge

LES VIANDES : *Bœuf et Veau Origine France

Pluma Ibérique « Bellota » 29.80
Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique
Risotto carnaroli au chorizo ibérique

Clin d'Œil d'Asie du Sud « BOMBAY » 29.80
Suprême de volaille fermière, riz Basmati, garam-masala
Cuisiné comme un « BIRYANI »

Foie de Veau*, à la Vénitienne, Vinaigre de Framboise 27.90
Purée de pommes de terre, compotée d'oignons blancs, rouges

Bœuf* « Fleur de Bœuf » 35.00
Filet poêlé nature ou sauce poivre
Pommes amandine, haricots verts

Les Tartares de Bœuf* « Fleur de Bœuf » 20.30
180g, hachés et 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.



Mercredi 5 Août 2020, Saint Abel, Notre Chef Jérôme Bernigaud vous propose...

MENU DU JOUR

FORMULES	3 Plats :	Entrée, Plat du jour et Dessert	27.50 €
	2 Plats :	Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	24.90 €
ENTRÉES DU JOUR	-----		7.10 €
	Terrine de Canard « Tradition » aux Pistaches Bouquet de salade et condiments		
	Ou		
	Salade Italienne aux Légumes Confits Copeaux de Parmigiano Reggiano, jambon de Parme		
PLATS DU JOUR	-----		19.80 €
Poisson	Filet de Rascasse Cuit à l'Huile d'Olive Vierge Mousseline de Brocolis, émulsion citron		
	Ou		
Viande	Filet de Canette* Fermier Rôti au Beurre Doux Polenta crémeuse au romarin		
Fromages	-----		
Ou Desserts	Demi Saint-Marcellin, Affiné "Mère Richard"		
	Ou Fromage Blanc en Faisselle, Crème double, nature ou coulis de fruits rouges		
	Ou Salade de Fruits Frais de Saison		
	Ou Dessert du Jour : Tarte Sablée aux Fraises		
	Ou Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Fruits Rouges, Mangue, Melon		

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Tapas Jambon Blanc Truffé « Maison Masse »		14.00€
Faux Filet* Fleur de Bœuf	<i>Prix pour 2 personnes</i>	76.00€
Pièce d'environ 600g - Pour 2 personnes Pommes de terre, haricots verts, sauce béarnaise		
Tartelette aux Pralines Roses		7.70€

**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

Alain Thiénot Brut Sélection Maison	10.70	69.00
Alain Thiénot Rosé – Sélection Maison	11.70	76.50
Pommery – Blanc de Blancs	14.95	92.00

APÉRITIFS DU MOMENT

Lillet Rosé Tonic : Lillet Rosé, Tonic, tranches de citron vert	10.00
Lillet Blanc Tonic : Lillet Blanc, Tonic, tranches de concombre	10.00
Spicy Mojito : Rhum ambré, citron, menthe, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	10.00
Moscow Mule : Vodka, citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger beer	10.00
Hibiscus Spritz : Gin, Lillet rosé & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus	10.00

Bar à Gin

Frais et Amer : Bombay Sapphire, Zeste de citron & Schweppes Premium Mixer Tonic	10.00
Frais et Poivré : Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic Pink Pepper	10.00
Frais et Fruité : Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus	10.00
Frais et Herbacé : Bombay Sapphire & Schweppes Premium au thé vert matcha	10.00

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

BLANCS

Verre 12cl Btle 75cl

Côtes du Rhône A.O.C – « La Garuste » – Château de Panéry – 2019	5.50	33.00
Montagny A.O.C – Domaine Faiveley – 2017	7.50	45.00
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Aîné – 2019	7.70	46.30
Gewurztraminer A.O.C – Trimbach – 2017	8.20	49.00
Saint Aubin 1^{er} Cru A.O.C – « En Remilly » - Domaine Langoureau – 2018	12.70	76.00
Condrieu A.O.C – La Petite Côte » - Domaine Cuilleron - 2018	14.50	87.00

ROUGES

Côtes du Rhône A.O.C – « La Garuste » – Château de Panéry – 2018	5.50	33.00
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Aîné – 2017	7.70	46.30
Mercurey Vieilles Vignes A.O.C – Domaine Faiveley – 2018	8.80	52.90
Côte-Rôtie A.O.C – « Le Plomb » - Vins de Vienne - 2017	18.60	112.00

ROSÉ

Esquisse des Marquets A.O.C– Côtes de Provence - 2019	5.40	23.00
--	------	-------