



## À LA CARTE

### LES ENTRÉES

---

<b>Melon, Jambon de Parme « 30 mois d'affinage »</b>	<b>18.90</b>
Emincé pour ce melon, de fines tranches de Parme, crème de balsamique	
<b>Clin d'Œil Libanais - Mezze froid même pour l'apéritif</b>	<b>21.00</b>
Pois chiches, aubergines, semoule Houmous pour ces pois chiches, en moutabal pour ces aubergines, en taboulé Libanais pour cette semoule, accompagné de pain Libanais	
<b>Minestrone Glacé aux Légumes, Coco Blanc du Val-Niévro</b>	<b>17.00</b>
Crème frappée au pistou	
<b>Veau Français</b>	<b>23.00</b>
En Vitello Tonnato, crumble au parmesan, roquette, tomates	
<b>Cinco Jotas ( Jabugo Ibérique)</b>	<b>27.00</b>
Accompagné de « pan con tomate »	
<b>Tomates de Toutes Sortes, Burrata des Pouilles</b>	<b>18.80</b>
En salade de tomates : green zebra, noire de Crimée, ananas, cœur de bœuf Burrata, confit de poivrons rouges	

### LES PIZZAS FINES ET CROUSTILLANTES *(peut se partager à l'apéritif)*

---

<b>Aux Légumes Confits</b>	<b>14.90</b>
Aubergines, tomates, courgettes, huile d'olive vierge, Parmigiano Reggiano	
<b>Au Saumon « Bömlö® » Mariné à l'Aneth Selon la Pizza « Spago »</b>	<b>21.00</b>

### PÂTE & RISOTTO

---

<b>Riso Al Verde, Gambas Sauvages</b>	<b>29.50</b>
Moelleux Risotto au vert, gambas snackées, écume de parmesan	
<b>Linguine, Vongole, Poulpe, Poutargue</b>	<b>29.00</b>
Pâtes fraîches au sauté de poulpe et vongole, râpé de citron et poutargue, parfumées au 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

---

**Cabillaud Arros** 31.00  
Dos rôti sur peau, dressé sur un riz de paëlla, beurre de poivrons rouges

**Merlu, Mozzarella Di Bufala, Légumes Niçois** 29.80  
Pavé rôti à l'unilatéral, en imprimé de mozzarella aux herbes fraîches  
Confit niçois, beurre de pistou

## LES VIANDES *\*Bœuf Origine France*

---

**Pluma Ibérique « Bellota », Riso** 29.80  
Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique  
Cuisiné au sautoir, risotto rouge au chorizo

**Bœuf\* « Fleur de Bœuf », Artichauts, Roquette** 34.00  
Filet poêlé tagliata,  
Salade d'artichauts crus, roquette, copeaux de parmesan,  
Vinaigrette à l'huile de truffe

**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

**L'Italien** : Huile d'olive, jus de citron, olives Taggiasche,  
oignon rouge, Parmigiano Reggiano

## PLATS SIGNATURES « Parfums du Grand sud »

---

**Volaille de Bresse « Miéral », Semoule, Citrons Confits** 33.00  
Jambonnette de Bresse cuisinée en tajine aux parfums du grand sud,  
Fine semoule à l'orientale

**Pastilla de Volaille et Caille Fermières aux Amandes et Epices de Fès** 24.00  
Accompagnée d'une petite salade verte

**Couscous de Légumes** 22.00  
Citrons confits, olives Taggiasche, coriandre fraîche

*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.*



# AUJOURD'HUI

Mercredi 5 Aout 2020, Saint Abel  
Notre Chef Lionel Lelarge vous propose...

## MENU DU Jour

<b>FORMULES 3 Plats :</b>	Entrée, Plat du jour et Dessert	<b>27.50 €</b>
<b>2 Plats :</b>	Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>24.90 €</b>
<b>ENTRÉES DU JOUR</b>	-----	<b>7.10 €</b>
	<b>Gaspacho Andalou</b> Petits croûtons dorés	
Ou	<b>Terrine de Foie de Volaille</b> Bouquet de salade et condiments	
<b>PLATS DU JOUR</b>	-----	<b>19.80 €</b>
Poisson	<b>Filet de Sébaste à la Marseillaise</b> Légumes et soupe de poissons	
Ou		
Viande	<b>Quasi de Veau** Façon Vitello Tonnato, servi froid</b> Bouquet de salade verte	
Fromages	-----	
<b>Ou Desserts</b>		
	<b>Demi Saint-Marcellin, Affiné "Mère Richard"</b>	
Ou	<b>Fromage Blanc en Faisselle, Crème double, nature ou coulis de fruits rouges</b>	
Ou	<b>Salade de Fruits Frais de Saison</b>	
Ou	<b>Dessert du Jour : Tarte Sablée aux Fraises, coulis de fruits rouges</b> <b>Tarte Sablée aux Fruits Rouges, crème chantilly</b>	
Ou	<b>Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Passion, Cassis, Framboise</b>	

## SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Week-end*

<b>Pizza au Jambon Blanc Truffé, Crème de Tartufo</b>	<b>20.00€</b>
<b>Entrecôte de Bœuf* « Aubrac »</b> Pommes grenailles, girolles et sauce Béarnaise	<b>42.00€</b>
<b>Sole d'Arrivage « Belle Meunière » au Beurre Fin ou Grillée</b> Préparée en filets à votre table, pommes vapeur, citron	<b>69.00€</b>

*\*Bœuf origine France \*\* veau 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



	Coupe 12cl	Btle 75cl
<b>Alain Thiénot Brut</b> Sélection Maison	<b>10.70</b>	<b>69.00</b>
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>	<b>11.70</b>	<b>76.50</b>
<b>Mumm Brut</b> – Cordon Rouge	<b>13.90</b>	<b>89.00</b>

## APÉRITIFS DU MOMENT

<b>Pastis Henri Bardouin Grand Cru</b> (2cl)	<b>6.80</b>
<b>Mojito</b> , Menthe fraîche, citron vert, rhum havana ambré (12cl)	<b>10.00</b>
<b>Spritz du Sud</b> (12cl)	<b>10.00</b>
Liqueur de Cerises des Monts du Lyonnais, tonic et vin blanc pétillant(12cl)	
<b>Ginger Fizz</b>	<b>10.00</b>
Gin, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Ale, rondelle de citron	
<b>Moscow Mule</b>	<b>10.00</b>
Vodka, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Beer, rondelle de citron vert	
<b>Gin &amp; Tonic Frais et Amer</b>	<b>10.00</b>
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer , rondelle de citron vert	
<b>Spicy Mojito</b>	<b>10.00</b>
Rhum ambré, citron, menthe, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	

<b>La Cocomiette</b> Blonde 4.8° (33cl)	<b>6.50</b>
<b>La Cocomiette</b> Blanche 4.2° (33cl)	<b>6.50</b>
<b>La Cocomiette</b> Rousse 5.8° (33cl)	<b>6.50</b>

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

<b><u>MOELLEUX</u></b>		Verre 12 cl	Btle 75cl
<b>Sauternes</b> A.S.C – Château Roumieu – 2016		<b>7.50</b>	<b>47.20</b>
<b><u>BLANCS</u></b>		Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Montagny</b> A.O.C – Domaine Faiveley – 2016		<b>7.50</b>	<b>45.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2019		<b>7.70</b>	<b>46.30</b>
<b>Gewurztraminer</b> A.O.C – Trimbach – 2016		<b>8.20</b>	<b>49.00</b>
<b><u>ROUGES</u></b>			
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – Yann Chave – 2018		<b>7.10</b>	<b>42.50</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2017		<b>7.70</b>	<b>46.30</b>
<b>Mercurey Vieilles Vignes</b> A.O.C – Domaine Faiveley – 2017		<b>8.80</b>	<b>52.90</b>
<b><u>ROSÉS</u></b>			
<b>Château Léoube</b> A.O.C –Domaine Château Léoube - 2019		<b>6.00</b>	<b>35.50</b>
<b>Château Saint Maur</b> A.O.P – Côtes de Provence – Excellence- 2019		<b>8.20</b>	<b>49.00</b>

## NOS POTS LYONNAIS

<b><u>BLANCS</u></b>	Verre 12 cl	Pot 46 cl
<b>Mâcon Villages</b> A.O.C – Réserve	<b>3.60</b>	<b>12.80</b>
<b>Viognier I.G.P - Pays d'Oc</b>	<b>3.80</b>	<b>13.10</b>
<b><u>ROUGES</u></b>		
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C - Maison Guyot	<b>3.60</b>	<b>12.80</b>
<b>Cœur de Bordeaux</b> A.O.C – Sélection Hervé Maudet	<b>4.10</b>	<b>14.90</b>
<b><u>ROSÉ</u></b>		
<b>Côtes de Provence</b> A.O.C – Sélection Maître des Vignerons de Saint Tropez	<b>4.00</b>	<b>14.60</b>

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