



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Tomate de Pays, Mozzarella « Burrata Pugliese » Pistou Génois		18.80
Saumon « Bömlo® » Mariné à l'aneth, crème à la scandinave, toast de pain grillé		21.00
Jambon de Bigorre « 36 mois d'affinage » Finement tranché, toast de pain campagne frotté à la tomate et huile d'olive		22.00
Melon, Jambon de Parme « 30 mois d'affinage » Émincé pour ce melon, de fines tranches de Parme, réduction Porto		18.90
Thon Albacore Clin d'œil du Pérou pour ce ceviche		22.00
Salade César <i>(Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien)</i> Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Pancetta, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons,	Entrée Plat	18.00 27.00
Accras de Morue « Antillais » Salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette		14.90
Nems de Gambas Frits dans une feuille de brick, julienne de légumes, salade, menthe fraîche		20.90

PÂTE & ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Fettuccine, Mozzarella di Bufala Tomates cerises, basilic, olives noires Taggiasche, froissé de Jambon de Parme		25.00
Quinoa, Agrumes Aux légumes de saison, vinaigrette d'agrumes		16.00

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

Saumon « Bömlo® », Légumes Provençaux	26.50
Pavé cuit à la plancha, ratatouille « grand-mère », jus au pistou à la Génoise	
Merlu, Jeunes Légumes	28.90
Filet rôti sur peau, légumes cuisinés en barigoule aux parfums Niçois	
Gambas « Label Rouge » de Madagascar, Risotto Carnaroli	28.80
Moelleux cuisiné au vieux rhum Havana, ananas, raisins noirs, Lait de coco, gambas snackées	
Cabillaud, Saveurs du Siam	28.90
Pavé cuisiné à la vapeur, citronnelle, gingembre et safran, bok-choy, chou chinois, Carottes sifflet, champignons enoki, pousses de soja, coriandre	

LES VIANDES ** Bœuf & Veau Origine France*

Agneau Allaiton Aveyronnais (pour 2 personnes)	78.00
Carré rôti, purée de pommes de terre au basilic, tomates fripées, Jus aux olives noires Taggiasche	
Veau* Français	28.80
Filet mignon rôti en cocotte, parmigiana d'aubergines, frites de polenta, jus court au Marsala	
Volaille Fermière	29.90
Suprême rôti sur peau, aux parfums des Antilles, riz Madras, sauce colombo	
Fleur de Bœuf* « Origine France Sélection »	35.00
Filet poêlé au sautoir, nature ou sauce Ravigote, Haricots verts à l'échalote, purée de pommes de terre	
Le Tartare* « Fleur de Bœuf » 100% Bœuf	20.30
180g, hachés et 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.



AUJOURD'HUI

*Mercredi 05 Août 2020, Saint Abel
Notre Chef Charlie Dumas 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.

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

COCKTAILS

Gin & Tonic Frais et Amer	10.00
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer Tonic, rondelle de citron vert	
Gin & Tonic Floral & Poivré	10.00
Hendrick's et Schweppes Premium Mixer Tonic Pink Pepper, rondelle de concombre et baies roses	
Gin & Tonic Frais et Fruité	10.00
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus, rondelle de pamplemousse	
Hibiscus Spritz	10.00
Gin, Lillet rosé et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus, rondelle de citron vert, tête de menthe	
Ginger Fizz	10.00
Gin, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Ale, rondelle de citron	
Moscow Mule	10.00
Vodka, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Beer, rondelle de citron vert	

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

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

NOTRE SELECTION DU MOMENT

BLANCS:

	Verre 12 cl	Btle 75 cl
Côte du Rhône A.O.C – « La Garuste » – Château de Panery – 2018	5.50	33.00
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Aîné – 2018	7.70	46.30
Saint Romain A.O.C – Domaine Gras – 2018	8.80	52.90
Condrieu A.O.C – « La Petite Côte » – Domaine Cuilleron – 2018	14.50	87.00

ROUGES:

Côte du Rhône A.O.C – « La Garuste » – Château de Panery – 2019	5.50	33.00
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Aîné – 2017	7.70	46.30
Mercurey A.O.C – « Vieilles Vignes » – Faiveley – 2018	8.80	52.90
Haut Médoc A.O.C – « Moulin de la Lagune » – 2014	11.30	67.90
Côte Rôtie A.O.C – « Le Plomb » – Vins de Vienne – 2018	18.60	

ROSES:

Esquisse des Marquets A.O.C Côtes de Provence – 2019	5.40	23.00
Château Léoube A.O.C - « Côte de Provence » – 2019	7.80	35.50

MENU DU JOUR

Formules 2 Plats : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert **24.90€**
3 Plats : Entrée, Plat du jour et Dessert **27.50€**

Entrées du Jour -----
7.10€

Rillettes de Saumon aux Fines Herbes, Bouquet de salade verte

ou

Gaspacho de Betterave, Feta, petits croûtons

Plats du Jour -----
19.10€

Poisson **Filet de Sébaste Cuit à la Plancha**
Minute de courgettes à l'huile d'olive, émulsion citron

ou

Viande **Suprême de Pintade Fermière Rôti**
Tian de légumes, purée de pomme de terre

Fromages -----
ou Desserts

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

ou

Fromage Blanc en Faisselle, Crème double

ou

Baratte de Chèvre Frais Fermier « Chevenet »

ou

La Pâtisserie du Jour : Tarte Sablée aux Fraises

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

ou

Délice de Fromage Blanc, Compote de pommes et coulis de fruits rouges

ou

Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Pamplemousse, cassis, abricot

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Cassolette de Girolles, Œuf Parfait 16.00 €
Emulsion persillade

Millefeuille de Rigotte Fraiche 15.00 €
Poivrons confits, tomate, Pesto, Olives noires Taggiasches,

Filet d'Omble Chevalier Cuit à la Plancha 26.50 €
Mousseline de carotte à l'orange, jardinière de légumes

Foie de Veau* à la Vénitienne 27.80 €
Compotée d'oignons rouges, purée de pommes de terre, framboises

Desserts :

Figue Rôtie au Miel et Romarin 10.00 €
Glace vanille, crumble

***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.

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

Karlsbräu Urpils Bière Allemande de tradition	Le Demi (25 cl)	4.80
Blanche de Bruxelles	Le Demi (25 cl)	4.70

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.