



À LA CARTE

LES TAPAS

Arancini Safrané et Mozzarella (4 pieces)	9.80
Gambas Panées au Panko (4 pieces) Sauce tartare	14.50
Assiette de Charcuteries Italiennes Jambon de parme 18 mois, mortadelle, salami	19.80

LES ENTRÉES

Salade Caesar Cœur de romaine, aiguillettes de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	18.00
Piperade Basquaise aux Poivrons doux, Jambon de Parme Vinaigrette aux herbes et condiments	14.00
Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth Crème raifort, blinis	21.00
Céviché de Daurade, Citron Vert Marinée au citron vert, coriandre fraîche, lait de coco	25.50

PÂTE & RISOTTO

Pâtes Fraîches, Poulpe et Vongole Fettucini cuisinées au poulpe vongole, citron, basilic, menthe	26.00
Risotto Carnaroli aux Asperges Blanches du Pays Risotto safrané, beurre tomaté au vinaigre xérès	24.50

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

Quenelle de Saumon Islandais SNØ 26.50
Epinards frais en branches, riz basmati aux asperges

Filet de Daurade, Artichauts, Basilic 27.50
Cuisiné dans un jus quatre quarts, minute d'artichaut et condiment

Panier du Pêcheur 32.00
Filets de poissons cuits à la plancha, jardinière de légumes, pommes vapeur
Vierge de poivrons

LES VIANDES

Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf* au Couteau 20.50
180g, préparés à la commande, pommes de terre frites, salade verte

Escalope de Veau * « Milanaise » 30.00
Gratin de Macaroni « Garofalo Di Gragnano » à la Lyonnaise, jus de veau

Bœuf* en Tataki « Taillé dans le Filet » au Sésame 36.50
Légumes sautés au wok, sauce thaï

Filet de Bœuf* Rôti au Sautoir Nature ou Sauce au Poivre Vert 36.50
Petits pois à la française, panisse

Côte de Veau* Rôti au Beurre Doux 34.00
Printanière de légumes, purée de pommes de terre

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

**Viandes Origine France ou Europe*

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

Vendredi 13 mai, Sainte Rolande, Notre Chef Jérôme Bernigaud vous propose...

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	-----	
	Saucisson Brioché Pistaché Bouquet de salade verte	
	ou	
	Gaspacho Andalou de Tomate Brunoise de légumes de saison, petits croûtons dorés	
Plats du Jour	-----	19.10
Poisson	Pavé de Lieu en Croûte d'Agrumes Spaghetti de légumes, sauce basilic	
	ou	
Viande	Suprême de Volaille Rôti au Beurre Doux Purée de pommes de terre, piperade Basquaise de poivrons doux	
Fromages	-----	
ou Desserts		
	Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »	
ou	Fromage Blanc en Faisselle, Crème double	
ou	Baratte de Chèvre Frais Fermier « Chevenet »	
	ou	
	Desserts du Jour : Tarte Fine Feuilletée aux Pommes OU Verrine de Chocolat et Caramel, Mousse de Lait	
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 : Ananas, Coco, Fraise	

SUGGESTION DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Pluma Ibérique Pata Negra Taillé dans l'Aiguillette	29,80€
<i>Purée de pommes de terre et Piperade Basquaise aux poivrons doux</i>	
Plateau de Desserts à Partager (Pour 2 Personnes)	18.00€

*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*

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Lallier Brut – R018	13.90	87.00
Alain Thiénot Brut Rosé	12.90	84.00
« R » de Ruinart		115.00

LA SELECTION DU SOMMELIER

<u>BLANCS</u>	Verre 12 cl	Btle 75cl
Côtes du Rhône A.O.C – « La Redonne »– Jean-Luc Colombo– 2017	6.10	34.90
Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2020	7.90	47.50
Jurançon A.O.P – « Symbiose » Domaine Bayard 2020	9.00	52.00
Santenay A.O.C – Les Daumelles – Domaine Ponsard Chevalier 2018	10.10	63.50
Condrieu A.O.P – « Les Chays » - Vignobles Chirat 2020	14.00	83.50
<u>ROUGES</u>		
Cote de Brouilly A.O.C Domaine Ravatys 2018	5.50	31.00
Bourgogne A.O.P Pinot Noir « Ruris Amor » - La Chablisienne 2020	6.00	39.00
Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Ainé 2018	8.60	51.50
Haut-Médoc A.O.C « Moulin de la Lagune » - 2015	11.30	67.90
Châteauneuf-Du-Pape A.O.C « » Domaine Chapoutier- 2018	12.00	
<u>ROSÉ</u>		
Domaine de la Maïonnette I.G.P – « L'Atelier Tropicain » – 2021	5.00	29.00

NOS POTS LYONNAIS

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