



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Salade César Cœur de romaine, aiguillettes de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	18.00
Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth Crème raifort, blinis	21.00
Crème Brûlée de Potimarron Miel, châtaignes, petits croûtons dorés, éclats de noisettes	13.50
Planche de Charcuteries Italiennes Jambon de Parme 18 mois, mortadelle, salami	19.80

PÂTE & RISOTTO

Pâtes Fraîches, Champignons des Bois Fettucini cuisinées aux champignons des bois, jus de veau réduit Huile de sauge	22.80
Noix de Saint-Jacques Rôties de la Baie de Saint-Brieuc Risotto Carnaroli au Safran, herbes frites	36.50

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

Panier du Pêcheur **31.90**
Filets de poissons cuits à la plancha, jardinière de légumes, pommes vapeur
Vierge de betterave

Escalope de Saumon Islandais SNØ à l'Oseille **26.50**
Epinards frais en branches et pommes vapeur

Pavé de Cabillaud ,Viennoise au Râpé de citrons **28.90**
Risotto de céleri et pomme granny, beurre thym-citron émulsionné

LES VIANDES

Volaille Fermière « Valéry Miéral » **38.00**
Aux morilles, sauce fleurette au vin du Jura, riz pilaf

Escalope de Veau * « Milanaise » **29.50**
Fettucini, champignons des bois

Filet de Bœuf* Rôti au Sautoir Nature ou Sauce Bordelaise **36.00**
Fricassée aux champignons des bois, 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 14 Janvier, Sainte Nina, Notre Chef *Fédérico Grimaldi* 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 ----- **7.10**

Samossa de Volaille

Matignon de légumes, sauce Sweet Chili

ou

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche

Bouquet de salade verte

Plats du Jour ----- **19.10**

Poisson **Pâtes Fraîches aux Gambas**

Fettucine cuisinées sauce homardine, petits légumes

ou

Viande **Quasi de Veau Rôti au Thym**

Purée de patate douce, poêlé de champignons

Fromages
ou Desserts

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

ou

Fromage Blanc en Faisselle, Crème double

ou

Baratte de Chèvre Frais Fermier « Chevenet »

ou

Le Dessert du Jour : Royal au Chocolat, crème Anglaise pralinée

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 : Coco, Passion, Fruits Rouges

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Tartare « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf* au Couteau **20.50€**

180g, préparé a la commande, pommes de terre frites, salade verte

Poulet de Bresse « Valérie Miéral » **32.00€**

Suprêmes farcis de ses cuisses confites,

Purée de pommes de terre, pleurotes persillées

Assiette de Fromages de la Maison Cellierier **11.90€**

Comté, Saint-Marcellin, Baratte de Chèvre Frais

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
GH Mumm Cordon Rouge Brut	13.90	89.00
GH Mumm Rosé	15.00	120.00
« R » de Ruinart		100.00

LA SELECTION DU SOMMELIER

	Verre 12 cl	Btle 75cl
<u>BLANCS</u>		
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	49.50
Santenay A.O.C – « Les Daumelles » - Domaine Ponsard Chevalier 2017	9.90	59.40
Château Sainte-Marguerite A.O.C Côtes de Provence - « Cru Classé » 2018	6.30	
<u>ROUGES</u>		
Crozes Hermitage A.O.C – Laurent Combié 2020	6.60	47.50
Mercurey A.O.C - Vieilles Vignes - Domaine Faiveley 2018	9.50	57.00
Santenay A.O.C – « Les Charmes » - Domaine Ponsard Chevalier 2017	9.90	59.40
Haut Médoc A.O.C - « Moulin de la Lagune » 2014	11.30	67.90
Sotanium A.O.C - « Vins de Vienne » 2017	14.50	92.00
<u>ROSÉS</u>		
Esquisse des Marquets A.O.C Côtes de Provence - 2019	5.40	23.00
Château Sainte-Marguerite A.O.C Côtes de Provence - « Cru Classé » 2018	6.30	37.50

NOS POTS LYONNAIS

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