

*Le Bonheur est dans la Cuisine !
Paul Bocuse*



AUJOURD'HUI

*Vendredi 14 Janvier, Sainte-Nina
Notre Chef Lionel Lelarge vous propose ...*



À LA CARTE

LES ENTRÉES FROIDES

Salade César	18.00
Cœur de romaine, poulet, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	
Pâté Croûte Tradition au Canard, Foie Gras, Pistaches	19.50
Mesclun de jeunes pousses, chutney de figues	
Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth	21.00
Crème aux échalotes confites, blinis au sarrasin	
Foie Gras Frais de Canard des Landes « Robert Duperier »	22.00
Rougail de mangues, toast de pain grillé	
Jambon de Bigorre « 36 mois d'affinage »	26.90
Finement tranché, toast de pain campagne frotté à la tomate, huile d'olive	

LES ENTRÉES CHAUDES

Accras de Morue « Antillais »	14.90
Salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette	
Nems de Gambas	21.90
Frits dans une feuille de brick, légumes croquants, salade, menthe fraîche	
Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées	24.50
Ananas rôti aux épices, vinaigrette au fruit de la passion	

LES PÂTES

Tortellini au Pecorino, Crémeux Coco à la Sauge et Citron	17.50
Tagliatelles aux Moules de la Baie du Mont Saint-Michel	18.50
Crème safranée	

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

Pavé de Saumon Islandais SNØ Rôti à l'huile d'Olive Vierge	27.00
Crèmeux de haricot tarbais et son petit ragout, sauce dôle au vin rouge	
Dos de Cabillaud	28.90
Ecrasé de pommes de terre au cédrat et poireaux confits, sauce à l'oseille	
Dos de Merlu de Ligne	29.50
Légumes de saison, miso soupe	
Noix de Saint-Jacques Rôties de la Baie de Saint-Brieuc	36.50
Risotto Carnaroli aux agrumes, sauce champagne	

LES VIANDES

Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf* au Couteau	20.50
180g, préparés à la commande, Salade verte, pommes frites	
Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres Le César : Le classique poêlé aller-retour	
Volaille Fermière « Label Rouge » Farcie	29.00
Suprêmes farcis de ses cuisses confites, Chou vert frisé braisé farci au foie gras, sauce Albufera	
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise	29.50
Purée de pommes de terre maison, épinards frais en branches	
Escalope de Veau* en Viennoise	30.00
Risotto Carnaroli à l'embeurrée au potimarron	
Filet de Bœuf* Rôti au Sautoir Nature ou Sauce Bordelaise	36.50
Purée de pommes de terre, épinards frais en branches au beurre noisette	

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

**Bœuf & Veau 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.

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

Œuf en Meurette

Mouillettes de pain, sauce vin rouge

ou

Velouté de Courges aux Eclats de Châtaignes

Petits croûtons dorés

Plats du Jour ----- 19.10

Poisson **Filet de Grondin Cuit à la Plancha**

Mousseline de carottes, carottes glacées, beurre d'agrumes

ou

Viande **Suprême de Volaille Rôti au Beurre Doux**

Compotée de choux Bruxelles au lard

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 : Flan Pâtissier à la Vanille

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 : Citron vert, mandarine, fruits rouges

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Risotto Carnaroli à la Truffe Noire Melanosporum 45.00

Sole Meunière ou Grillée, préparée en filets à votre table 69.00
Pommes de terre vapeur

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 (12cl)

Gin & Tonic Frais et Amer	11.00
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer Tonic, rondelle de citron vert	
Gin & Tonic Floral & Poivré	11.00
Hendrick's et Schweppes Premium Mixer Tonic Pink Pepper	
Gin & Tonic Frais et Fruité	11.00
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	
Hibiscus Spritz	11.00
Gin, Lillet rosé et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus, rondelle de citron vert	
Ginger Fizz	11.00
Gin, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Ale, rondelle de citron	
Moscow Mule	11.00
Vodka, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Beer, rondelle de citron vert	

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Pommery Blancs de Blanc	14.95	96.00
Mumm - Rosé	20.00	120.00

NOTRE SELECTION DU MOMENT

BLANCS:

	Verre 12 cl	Btle 75 cl
Saint-Aubin A.O.C – Bourée et Fils 2018	13.50	79.00
Condrieu A.O.C – « La Petite Côte » – Domaine Cuilleron – 2019	15.00	89.50
Châteauneuf du Pape A.O.C – " La Roquete " 2019	19.50	120.00

ROUGES:

Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Ainé – 2019	8.80	51.50
Haut Médoc A.O.C – « Moulin de la Lagune » – 2015	11.30	67.90
Saint-Romain A.O.C – Domaine Gras 2018	12.00	71.00
Côte Rôtie A.O.C – « Madinière » - Domaine Cuilleron – 2019	19.60	118.00

NOTRE SELECTION SANS ALCOOL

Le pari fou du PETIT Béret : ouvrir les vignobles à tous les consommateurs à travers une boisson 100% naturelle, sans alcool 0,0% et issue de l'Agriculture Biologique

Bière Blonde (33 cl)	8.40
Profil Pinot Noir (75 cl)	19.70
Pétillant Blanc de Blancs (75 cl)	24.50

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

Blonde Licorne	Le Demi (25 cl)	4.80
Blanche Licorne	Le Demi (25 cl)	4.80

SODAS

Coca Cola (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.