

Le Bonheur est dans la Cuisine !
Paul Bocuse



AUJOURD'HUI

*Samedi 14 Mai 2022, Saint-Matthias
Notre Chef Jean-Marie LEREST vous propose ...*



CARTE PRINTEMPS

ENTRÉES FROIDES

Soupe Glacée de Petits Pois	16.50
Burrata, oignons rouges ciselés, huile de menthe, croûtons dorés	
Foie Gras Frais de Canard des Landes « Robert Duperier »	22.00
Chutney de fruits rouges, pommade de framboise	
Asperges Vertes du Pays	16.80
Au pistou de roquette, foccacia grillée, bresaola	
Salade César	18.00
Cœur de romaine, poulet, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	
Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth	21.00
Crème aux échalotes confites, blinis au sarrasin	
Jambon de Bigorre « 36 mois d'affinage »	26.90
Finement tranché, toast de pain campagne frotté à la tomate, huile d'olive	

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	

PÂTES

Fettucine aux Gambas Snackées	30.50
Emulsion Tom Kha Kai (coriandre, citron vert, lait de coco, cacahuètes)	
Tortellini au Pecorino à l'Arrabiata	20.00
Roquette, copeaux de parmesan	

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.

POISSONS

Riz Vénéré, Poulpes, Tomates	31.00
Cuisiné comme un risotto aux poulpes snackées, Beurre de tomates au vinaigre de xérès	
Dos de Cabillaud	29.00
Snacké à la plancha, une barigoule de légumes printaniers, jus au pistou	
Osso Bucco de Lotte	39.70
Rôti au sautoir, gnocchi de pommes de terre, premiers légumes de printemps Jus au confit niçois	
Pavé de Saumon Islandais SNØ	27.00
Rôti à l'unilatéral aux asperges blanches de pays, purée de pommes de terre à l'ail des ours	

VIANDES

Tartares 100% Pur Bœuf* au Couteau	19.80
180g, préparés à la commande Salade verte, pommes frites	
Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres Le César : Le classique poêlé aller-retour	
Escalope de Veau* Milanais	29.80
Risotto Carnaroli à la tomate grillée	
Suprême de Volaille	25.00
Mariné au galanga et lait de coco, grillé Petits pois, cébette, pommes nouvelles	
Filet de Bœuf* Rôti au Sautoir Nature ou Sauce Poivre Vert	36.50
Pommes de terre nouvelles, asperges vertes	
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise	29.50
Purée de pommes de terre maison, haricots verts	

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 WEEKEND

Salmojero

Crème frappée au basilic, petits croûtons dorés

ou

Terrine de Canard Pistachée

Bouquet de salade verte, condiments

Filet de Daurade Cuit à la Plancha

Ecrasé de pommes de terre aux fines herbes fraîches, sauce safranée

ou

Poulet Rôti au Thym

Poivrons en basquaise, pommes fondantes

Tarte aux Poires Bourdaloue

ou

Délice de Fromage Blanc, compote et coulis de fruits rouges

ou

Baba au Rhum Tradition, chantilly

ou

Salade de Fruits Frais de Saison à la Cardinale

Glace vanille, coulis de framboises et chantilly

ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Menu 3 Plats : 32.90

Menu servi avec un fromage au choix : 35.90

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

En Tapas: Petite Friture d'Eperlan, sauce tartare	11.00
A Partager : Asperges Blanches des Landes Sauce dijonnaise	25.80
Tartare de Thon aux Saveurs d'Asie Bouquet de salade verte, pommes de terre frites	35.00
Sole Meunière ou Grillée, préparée en filets à votre table Pommes de terre vapeur	59.00
Côte de Veau Rôtie en Cocotte aux Morilles Purée de pommes de terre	50.00
En Dessert : Millefeuille Tradition à la Vanille	10.00

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.

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
Lallier Brut – R018	13.90	87.00
Mumm - Rosé	20.00	120.00

NOTRE SELECTION DU MOMENT

<u>BLANCS:</u>	Verre 12 cl	Btle 75 cl
Saint Véran A.O.C – « Prestige » – Georges Duboeuf – 2019	6.50	41.50
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Ainé – 2021	8.00	47.50
Condrieu A.O.P – « Les Chays » – 2020	14.00	83.50
Châteauneuf du Pape A.O.C – « La Roquette » 2019	20.00	120.00
<u>ROUGES:</u>		
Priorat A.O.P – « Cuvée Riu » – Domaine l'Infernal 2018	7.50	49.00
Saint Joseph A.O.C – « Les Pierres Sèches » – Domaine Cuilleron – 2020	9.20	55.00
Haut-Médoc A.O.C – « Moulin de la Lagune » – 2015	11.30	67.90
Chassagne Montrachet A.O.C – « Bader Mimeur » – 2015	12.60	82.00
<u>ROSÉS:</u>		
Domaine de la Maïonnette I.G.P – « L'atelier Tropézien » – 2021	5.00	29.00
Château Léoube A.O.P – Côtes de Provence 2021		41.00
Château Sainte Marguerite	9.00	53.00
A.O.C Côte de Provence – « Cuvée Symphonie » – JP Fayard – 2021		

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
Bordeaux Supérieur A.O.C – Lucien Lurton & Fils	4.10	14.90
Crozes Hermitage A.O.C - Maison Guyot	5.00	20.00

ROSÉ

Côtes de Provence A.O.C – Sélection Maître des Vignerons de Saint Tropez	4.00	14.60
--	-------------	--------------

BIÈRES ET EAUX MINÉRALES

BIÈRES À LA PRESSION

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

SODAS

Coca Cola (33cl), Coca Cola Zéro (33cl), Orangina (25cl), Schweppes (25cl)		4.60
---	--	-------------

JUS DE FRUITS PATRICK FONT (20cl)		6.90
--	--	-------------

Orange, Pomme, Tomate, Pêche de Vigne, Abricot

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit Rouge (33 cl)		3.50
Evian, Badoit, Badoit Rouge (75 cl)		6.90
Ferrarelle (75 cl)		7.70

**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.