



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Salade César **18.00**
Cœur de romaine, aiguillettes de volaille,
Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons

Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth **21.00**
Crème raifort et blinis

Carpaccio de Bar **28.00**
En ceviche mariné au citron vert, mesclun de salade, coriandre fraîche

Planche de Charcuteries Italiennes **19.80**
Jambon de Parme 18 mois, mortadelle, salami

PÂTE & RISOTTO

Pâtes Fraîches aux Seiches **23.50**
Fettucini cuisinés aux seiches parfumées à l'ail et citron

Risotto Carnaroli aux Gambas Sauvages **30.00**
Moelleux risotto, herbes frites, beurre de tomate au vinaigre de xérès

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 cuits à la plancha, légumes de saison, huile d'olive vierge	
Filet de Bar Cuit à l'Unilatéral	33.90
Minute d'artichaut, pommes de terre bouchon gratinées au Parmigiano Reggiano, Jus quatre quart	
Pavé de Saumon Islandais SNØ Rôti sur Peau	26.50
Purée de pommes de terre, cocotte de légumes, jus au pistou	

LES VIANDES* Bœuf et Veau Origine France

Escalope de Veau* Panée	29.50
Risotto Carnaroli et Parmigiano Reggiano	
Suprême de Volaille « Label Rouge » Farcis aux Piquillos	30.90
Tian de légumes niçois, jus Basquaise	
Bœuf* en Tataki « Taillé dans le Filet » au Sésame	35.00
Poêlée de légumes wok, sauce thaï	
Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf » Rôti au Sautoir	35.00
Haricots verts, échalote confite, sauce bordelaise	

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

Vendredi 16 Juillet, Sainte Carmen, Notre Chef Jérôme Bernigaud vous propose...

MENU DU JOUR

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

ENTRÉES DU JOUR ----- **7.10€**

Verrine de Tomates d'Antan et Féta

ou

Salade César au Saumon Mariné

Coeur de romaine, Parmigiano Reggiano, sauce César

PLATS DU JOUR ----- **19.80€**

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

Caviar d'aubergines, beurre tomate au Xérès

ou

Broche **Bavette de Bœuf « Herdshire Select », Sauce Echalote**

Pommes de terre frites

**Fromages et
Dessert**

Demi Saint-Marcellin, Affiné "Mère Richard"

Ou **Fromage Blanc en Faisselle**, Crème double ou coulis de fruits rouges

Ou **Baratte de Chèvre** Frais Fermier « Chevenet »

Ou **Salade de Fruits Frais de Saison**

ou **Dessert du jour: Millefeuille aux Framboises**

ou **Coupe de Sorbets aux Trois Parfums:** Fruits Rouges, Pêche, Abricot

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Mini Sardines Ibériques du Golfe de Cantabrie à Partager **17.00€**

Plateau de Dessert 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

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

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

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

BLANCS

	Verre 12 cl	Btle 75cl
Côtes du Rhône A.O.C - « La Redonne » - J.L Colombo 2016	6.50	34.90
Saint Veran A.O.C - « Domaine La Bâtie » - George Duboeuf 2014	7.70	35.00
Sancerre A.O.C - Pascal Jolivet 2016	7.80	48.50

ROUGES

Côtes du Rhône A.O.P - « La Garuste » - Chateau Panery 2018	6.00	36.00
Mercurey A.O.C - Vieilles Vignes - Domaine Faiveley 2018	9.50	57.00
Haut Médoc A.O.C - « Moulin de la Lagune » 2014	11.30	67.90

ROSÉS

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

BLANCS

	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

ROUGES

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

ROSÉ

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