



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Melon, Jambon de Parme « 30 mois d'affinage »	18.90
Emincé pour ce melon, de fines tranches de Parme, crème de balsamique	
Clin d'Œil Libanais - Mezze froid même pour l'apéritif	21.00
Pois chiches, aubergines, semoule Houmous pour ces pois chiches, en moutabal pour ces aubergines, en taboulé Libanais pour cette semoule, accompagné de pain Libanais	
Minestrone Glacé aux Légumes, Coco Blanc du Val-Niévro	17.00
Crème frappée au pistou	
Veau Français	23.00
En Vitello Tonnato, crumble au parmesan, roquette, tomates	
Cinco Jotas (Jabugo Ibérique)	27.00
Accompagné de « pan con tomate »	
Tomates de Toutes Sortes, Burrata des Pouilles	18.80
En salade de tomates : green zebra, noire de Crimée, ananas, cœur de bœuf Burrata, confit de poivrons rouges	

LES PIZZAS FINES ET CROUSTILLANTES *(peut se partager à l'apéritif)*

Aux Légumes Confits	14.90
Aubergines, tomates, courgettes, huile d'olive vierge, Parmigiano Reggiano	
Au Saumon « Bömlö® » Mariné à l'Aneth Selon la Pizza « Spago »	21.00

PÂTE & RISOTTO

Riso Al Verde, Gambas Sauvages	29.50
Moelleux Risotto au vert, gambas snackées, écume de parmesan	
Linguine, Vongole, Poulpe, Poutargue	29.00
Pâtes fraîches au sauté de poulpe et vongole, râpé de citron et poutargue, parfumées au basilic	

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

Cabillaud Arros	31.00
Dos rôti sur peau, dressé sur un riz de paëlla, beurre de poivrons rouges	
Merlu, Mozzarella Di Bufala, Légumes Niçois	29.80
Pavé rôti à l'unilatéral, en imprimé de mozzarella aux herbes fraîches Confit niçois, beurre de pistou	

LES VIANDES **Bœuf Origine France*

Pluma Ibérique « Bellota », Riso	29.80
Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Cuisiné au sautoir, risotto rouge au chorizo	
Bœuf* « Fleur de Bœuf », Artichauts, Roquette	34.00
Filet poêlé tagliata, Salade d'artichauts crus, roquette, copeaux de parmesan, Vinaigrette à l'huile de truffe	
Les Tartares de Bœuf* « Fleur de Bœuf »	20.30
180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes nouvelles frites	
Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres	
Le César : Le Classique poêlé aller-retour	
L'Italien : Huile d'olive, jus de citron, olives Taggiasche, oignon rouge, Parmigiano Reggiano	

PLATS SIGNATURES « Parfums du Grand sud »

Volaille de Bresse « Miéral », Semoule, Citrons Confits	33.00
Jambonnette de Bresse cuisinée en tajine aux parfums du grand sud, Fine semoule à l'orientale	
Pastilla de Volaille et Caille Fermières aux Amandes et Epices de Fès	24.00
Accompagnée d'une petite salade verte	
Couscous de Légumes	22.00
Citrons confits, olives Taggiasche, coriandre fraîche	

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

Mercredi 16 Septembre 2020, Sainte Edithe, Notre
Chef Lionel Lelarge 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 €
	Salade de Pommes de terre Roseval Hareng doux fumé	
Ou	Rillettes de Saumon au Curry Toast de pain maison	
PLATS DU JOUR	-----	19.80 €
Poisson	Filet d'Eglefin Cuit à l'Huile d'Olive Vierge Boulgour aux légumes	
Ou		
Viande	Suprême de pintade Fermière au Beurre Doux Polenta crémeuse et jardinière de légumes	
Fromages	-----	
Ou Desserts		
	Demi Saint-Marcellin, Affiné "Mère Richard"	
Ou	Fromage Blanc en Faisselle, Crème double, nature ou coulis de fruits rouges	
Ou	Salade de Fruits Frais de Saison	
Ou	Dessert du Jour : Saint-Honoré, Crème chantilly	
Ou	Forêt Noire, Crème chantilly	
Ou	Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Passion, Abricot, Cassis	

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Week-end

Pizza au Jambon Blanc Truffé et Crème de Tartufo	20.00€
Risotto Carnaroli aux Girolles Parmiggiona Reggiano	28.00€
Bar Entier de Corse Préparé en filets à votre table, pommes vapeur, citron	42.00€
Tarte Framboises et Figs	7,70€

**Bœuf origine France ** Veau origine France 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.*

LA SÉLECTION DU MOMENT NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut Sélection Maison	10.70	69.00
Alain Thiénot Brut Rosé	11.70	76.50
Mumm Brut – Cordon Rouge	13.90	89.00

APÉRITIFS DU MOMENT

Pastis Henri Bardouin Grand Cru (2cl)	6.80
Mojito , Menthe fraîche, citron vert, rhum havana ambré (12cl)	10.00
Spritz du Sud (12cl)	10.00
Liqueur de Cerises des Monts du Lyonnais, tonic et vin blanc pétillant(12cl)	
Ginger Fizz	10.00
Gin, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Ale, rondelle de citron	
Moscow Mule	10.00
Vodka, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Beer, rondelle de citron vert	
Gin & Tonic Frais et Amer	10.00
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer , rondelle de citron vert	
Spicy Mojito	10.00
Rhum ambré, citron, menthe, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

	Verre 12 cl	Btle 75cl
BLANCS		
Sauternes A.S.C – Château Roumieu – 2016	7.50	47.20
Montagny A.O.C – Domaine Faiveley – 2016	7.50	45.00
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2019	7.70	46.30
Gewurztraminer A.O.C – Trimbach – 2016	8.20	49.00
ROUGES		
Côte du Rhône A.O.C –Château de Panery – 2018	5.50	33.00
Crozes Hermitage A.O.C – Yann Chave – 2018	7.10	42.50
Mercurey Vieilles Vignes A.O.C – Domaine Faiveley – 2017	8.80	52.90
ROSÉS		
Esquisse des Marquets A.O.P – Côtes de Provence – 2019	5.40	23.00
Château Léoube A.O.C –Domaine Château Léoube - 2019	6.00	35.50
Château Saint Maur A.O.P – Côtes de Provence – Excellence- 2019	8.20	49.00

NOS POTS LYONNAIS

	Verre 12 cl	Pot 46 cl
BLANCS		
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