



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Gaspacho Andalou	12.80
Soupe froide de tomates, brunoise de jambon Serrano, petits croûtons dorés	
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	
Salade César (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien)	16.90
Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	
Clin d'Œil du Pérou - Dorade, Citron Vert	28.00
En ceviche pour cette dorade marinée au citron vert, coriandre fraîche	
Melon, Jambon de Parme « 30 mois d'affinage »	18.90
Emincé pour ce melon, de fines tranches de Parme, crème de balsamique	
Saumon « Bömlo® »	21.00
Mariné à l'aneth, crème au raifort et toasts de pain de campagne grillés	

Pizza Fine, Pâte, Risotto

Pizza Fine et Croustillante (peut se partager à l'apéritif) :	
- Au Saumon « Bömlo® » Mariné à l'Aneth , Selon la Pizza « Spago »	21.00
Risotto Acquerello, Seiches	26.70
Moelleux risotto au charbon, tagliatelles de seiche parfumées à l'ail, râpé de citron, basilic, beurre de tomate au vinaigre de Xérès	
Pâtes Fraîches, Poulpe, Vongole	24.50
Fettucini cuisinés au poulpe vongole, citron, basilic, menthe	

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

Bar, Artichauts et Pissala 28.90

Filet de bar rôti sur sa peau, cuisinée en pissala et artichauts
Palet de pommes de terre comme un diablotin

Bar Entier Corse Roti à l'Huile d'Olives Vierge 45.00

Préparée en filets à votre table, pommes vapeur - Pièce d'environ 600g - Pour 1 personne

Symphonie de Filets de Poissons 29.90

Filets cuits à la plancha, épinards frais en branches, pommes vapeur
Sauce vierge

LES VIANDES : *Bœuf et Veau Origine France

Pluma Ibérique « Bellota » 29.80

Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique
Risotto carnaroli au chorizo ibérique

Clin d'Œil d'Asie du Sud « BOMBAY » 29.80

Suprême de volaille fermière, riz Basmati, garam-masala
Cuisiné comme un « BIRYANI »

Foie de Veau*, à la Vénitienne, Vinaigre de Framboise 27.90

Purée de pommes de terre, compotée d'oignons blancs, rouges

Bœuf* « Fleur de Bœuf » 35.00

Filet poêlé nature ou sauce poivre
Pommes amandine, poêlée de girolles persillées

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

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.



Mercredi 16 Septembre 2020, Sainte Edith, Notre Chef Jean Marie Le Rest 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 €
	Velouté butternut Châtaignes concassées		
	Ou		
	Œuf Parfait Mousseline de cèleri, émulsion chorizo		
PLATS DU JOUR	-----		19.80 €
Poisson	Filet d'Eglefin façon « Fish and Chips » Pommes amandine, sauce tartare		
	Ou		
Viande	Echine de Cochon Fermier Rôtie au Beurre Doux Polenta crémeuse, pak choï		
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 Tarte du Jour : Tarte Sablée aux Framboises et Figs		
	Ou Dessert du Jour : Nougat glacé		
	Ou Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Abricot, Coco, Fruit rouge		

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Tapas Jambon Blanc Truffé « Maison Masse »	14.00€
Gambas Croustillantes	21.90€
Parfumées au basilic citron, sauce sweet chili maison	
Bœuf* Mariné aux Parfums du Siam	19.80€
Snacké, finement émincé, salade de pousses de soja aux raisins, menthe et coriandre	
Sole d'Arrivage « Belle Meunière » au Beurre Fin ou Grillée	69.00€
Préparée en filets à votre table, pommes vapeur - Pièce d'environ 600g - Pour 1 personne	
Escalope de Veau* à la Milanaise	28.80€
Risotto Carnaroli au Parmigiano Reggiano	
Tataki de Bœuf* « Fleur de Bœuf »	35.00€
Légumes sautés au wok	

**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

Alain Thiénot Brut Sélection Maison	10.70	69.00
Alain Thiénot Rosé – Sélection Maison	11.70	76.50
Mumm Brut – Cordon Rouge	13.90	89.00

APÉRITIFS DU MOMENT

Lillet Rosé Tonic : Lillet Rosé, Tonic, tranches de citron vert	10.00
Lillet Blanc Tonic : Lillet Blanc, Tonic, tranches de concombre	10.00
Spicy Mojito : Rhum ambré, citron, menthe, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	10.00
Moscow Mule : Vodka, citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger beer	10.00
Hibiscus Spritz : Gin, Lillet rosé & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus	10.00

BAR À GIN

* Gin du Jour *

Frais et Herbacé : Bombay Sapphire & Schweppes Premium au thé vert matcha	10.00
Frais et Amer : Bombay Sapphire, Zeste de citron & Schweppes Premium Mixer Tonic	10.00
Frais et Fruité : Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus	10.00

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
Côte du Rhône BelleRuche A.O.P Chapoutier – 2018	5.50	28.00
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2019	7.70	46.30
Gewurztraminer A.O.C – Trimbach – 2017	8.20	49.00
Pouilly Fumé A.O.C - Pascal Jolivet - 2019	9.00	52.00
Saint Aubin 1^{er} Cru A.O.C – « En Remilly » - Domaine Langoureau – 2018	12.70	76.00
Condrieu A.O.C – La Petite Côte » - Domaine Cuilleron - 2018	14.50	87.00

ROUGES

Côte du Rhône BelleRuche A.O.P Chapoutier – 2018	5.50	28.00
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2017	7.70	46.30
Mercurey Vieilles Vignes A.O.C – Domaine Faiveley – 2018	8.80	52.90
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes A.O.C – Domaine Tortochot – 2018	14.20	85.00
Côte-Rôtie A.O.C – « Le Plomb » - Vins de Vienne - 2018	18.60	112.00

ROSÉ

Château Léoube A.O.C– Domaine Château Léoube – 2019	6.00	35.50
Château Saint-Maur – A.O.C –Excellence- Cru Classé- « Domaine Roger Zannier-2019	8.50	49.00