



## À LA CARTE

### LES TAPAS A Partager pour l'Apéritif

---

<b>Tempura de Gambas</b> Sauce sweet chili / Satay	3.50/pièce
<b>Jambon Truffé « Maison Masse »</b> 40g	6.50
<b>Jambon Bellotta « Guijuelo Iberico »</b> 40g	9.50
<b>Assiette à Partager</b> Tempura de Gambas, Jambon truffé, Jambon Bellotta « Guijuelo Iberico »	17.50

### LES ENTRÉES

---

<b>Royale de Potimarron aux Châtaignes</b>	16.00
<b>Salade Caesar aux Gambas Snackées</b> Cœur de romaine, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons dorés	21.00
<b>Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth</b> Double crème à l'échalote confite, gingembre et herbes fraîches, blinis à la farine de sarrasin	21.00

### LES PIZZAS FINES

---

**Pizzas Fines et Croustillantes** (peut se partager à l'apéritif) :

<b>A la Crème de Reblochon, Pommes de Terre, Selon la Pizza « Mégevan »</b>	16.50
<b>Au Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth, Selon la Pizza « Spago »</b>	21.00

*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.*

## LES POISSONS

---

**Dos de Cabillaud Rôti sur Peau** 31.00

Poêlée de champignons des bois et bouillon moussoux

**Panier du Pêcheur** 31.90

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

**Saint-Jacques de La Baie de Saint-Brieuc Rôties** 33.00

Moelleux risotto , crémeux de potimarron, bouillon moussoux à la châtaigne

## LES VIANDES : \*Bœuf et Veau Origine France

---

**Suprême de Volaille Fermière** 26.50

Cuisiné Matasan, servi en cocotte

**Foie de Veau\* Rôti au Vinaigre de Cidre** 28.50

Haricots verts à l'ail confit, purée de pommes de terre maison

**Filet de Bœuf\* « Fleur de Bœuf » Rôti au Sautoir** 36.50

Mousseline de pommes de terre, épinards frais en branche  
Sauce marchand de vin, émulsion aux cèpes

**Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf\* au Couteau** 20.50

180g, préparés à la commande

Salade verte, pommes nouvelles frites

**Le Classique** : Jaune d'œuf, oignons, 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.*



*Samedi 16 Octobre 2021, Sainte Edwige,  
Notre Chef Jean-Marie Le Rest vous propose...*

## **MENU DU JOUR – 32,90€**

### **Saucisson Brioché Pistaché**

Sauce Porto

Ou

### **Salade César au Saumon Mariné**

Cœur de romaine, sauce césar, petits croûtons dorés

\*\*\*

### **Dos de Cabillaud cuit à l’Huile d’Olive Vierge**

Risotto aux poireaux et beurre monté

Ou

### **Bavette\* « Herdshire Select » Rôti au Beurre Doux**

Tagliatelles de légumes et nouilles chinoises, sauce aigre douce

\*\*\*

**Le Délice de Fromage Blanc**, au coulis de fruits rouges et compote

Ou

### **Salade de Fruits Frais de Saison**

Ou

### **Baba au Rhum Tradition**

Ou

### **Tarte aux Pommes Alsacienne**

*Ce menu servi avec un fromage au choix: 35.90€*

***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

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Alain Thiénot Rosé</b> - Selection Maison	<b>12.90</b>	<b>84.00</b>
<b>Mumm Brut</b> – Cordon Rouge	<b>13.90</b>	<b>89.00</b>

## APÉRITIFS DU MOMENT

<b>Hibiscus Spritz:</b> Gin, crème de framboises & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus (12cl)	<b>11.00</b>
<b>BAR À GIN (12cl)</b>	
<b>Frais et Herbacé :</b> Bombay Sapphire & Schweppes Premium au thé vert matcha	<b>11.00</b>
<b>Frais et Amer :</b> Bombay Sapphire, Zeste de citron & Schweppes Premium Mixer Tonic	<b>11.00</b>
<b>Frais et Fruité :</b> Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus	<b>11.00</b>
<b>COCOMIETTE</b>	
<b>Bière La Cocomiette</b>	
<b>La Cocomiette Blonde</b> 4.8° (33cl)	<b>6.50</b>
<b>La Cocomiette Blanche</b> 4.2° (33cl)	<b>6.50</b>
<b>La Cocomiette Rouse</b> 5.8° (33cl)	<b>6.50</b>

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b><u>BLANCS</u></b>		
<b>Côtes Du Rhône</b> A.O.P - « La Garuste » - Château de Panéry – 2020	<b>6.00</b>	<b>36.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2020	<b>7.90</b>	<b>47.50</b>
<b>Montagny</b> A.O.C – Domaine Faiveley– 2017	<b>8.00</b>	<b>48.00</b>
<b>Pouilly Fuissé</b> A.O.C – Domaine Lassarat – 2019	<b>8.80</b>	<b>53.00</b>
<b>Condrieu</b> A.O.C – « La Petite Côte » - Domaine Cuilleron - 2019	<b>15.00</b>	<b>89.50</b>
<b><u>ROUGES</u></b>		
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2019	<b>7.90</b>	<b>47.50</b>
<b>Mercurey</b> A.O.C – « Vieilles Vignes » - Domaine Faiveley – 2019	<b>9.50</b>	<b>57.00</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> A.O.C – « Domaine de Thalabert » – Paul Jaboulet Ainé – 2014	<b>11.90</b>	<b>75.00</b>
<b>Gevrey Chambertin</b> A.O.C – Vieilles Vignes - Domaine Tortochot – 2019	<b>14.20</b>	<b>85.00</b>
<b><u>ROSÉS</u></b>		
<b>Domaine de La Maïonnette</b> I.G.P. Méditerranée - 2020	<b>5.00</b>	<b>29.00</b>
<b>Château Sainte- Marguerite</b> A.O.C Côte de Provence cru classé JP Fayard 2020	<b>6.50</b>	<b>37.50</b>