



## À LA CARTE

### LES ENTRÉES

---

<b>Tomate de Pays, Mozzarella « Burrata Pugliese »</b> Pistou Génois		<b>18.80</b>
<b>Saumon « Bömlo® »</b> Mariné à l'aneth, crème à la scandinave, toast de pain grillé		<b>21.00</b>
<b>Jambon de Bigorre « 36 mois d'affinage »</b> Finement tranché, toast de pain campagne frotté à la tomate et huile d'olive		<b>22.00</b>
<b>Melon, Jambon de Parme « 30 mois d'affinage »</b> Émincé pour ce melon, de fines tranches de Parme, réduction Porto		<b>18.90</b>
<b>Thon Albacore</b> Clin d'œil du Pérou pour ce ceviche		<b>22.00</b>
<b>Belle Salade César</b> <i>(Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien)</i> Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, Pancetta, sauce César, croûtons	<b>Entrée</b> <b>Plat</b>	<b>18.00</b> <b>27.00</b>
<b>Accras de Morue « Antillais »</b> Salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette		<b>14.90</b>
<b>Nems de Gambas</b> Frits dans une feuille de brick, julienne de légumes, salade, menthe fraîche		<b>20.90</b>

### PÂTE & ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

---

<b>Fettuccine, Mozzarella di Bufala</b> Tomates cerises, basilic, olives noires Taggiasche, froissé de Jambon de Parme		<b>25.00</b>
<b>Quinoa, Agrumes</b> Aux légumes de saison, vinaigrette d'agrumes		<b>16.00</b>

*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

---

<b>Saumon « Bömlö® », Légumes Provençaux</b>	<b>26.50</b>
Pavé cuit à la plancha, ratatouille « grand-mère », jus au pistou à la Génoise	
<b>Merlu, Jeunes Légumes</b>	<b>28.90</b>
Filet rôti sur peau, légumes cuisinés en barigoule aux parfums Niçois	
<b>Gambas « Label Rouge » de Madagascar, Risotto Carnaroli</b>	<b>28.80</b>
Moelleux cuisiné au vieux rhum Havana, ananas, raisins noirs, Lait de coco, gambas snackées	
<b>Dos de Cabillaud en Croute de Pommes de Terre</b>	<b>28.90</b>
Crémeux de céleri au croquant de pommes, Beurre moussoux à la verveine fraîche	

## LES VIANDES *\* Bœuf & Veau Origine France*

---

<b>Agneau Allaiton Aveyronnais (pour 2 personnes)</b>	<b>78.00</b>
Carré rôti, purée de pommes de terre au basilic, tomates fripées, Jus aux olives noires Taggiasche	
<b>Veau* Français</b>	<b>28.80</b>
Escalope de veau panée à la milanaise, parmigiana d'aubergines, Petite salade verte	
<b>Foie de Veau* Poêlé</b>	<b>27.90</b>
Fricassée de girolles, purée de pommes de terre, jus simple	
<b>Fleur de Bœuf* « Origine France Sélection »</b>	<b>35.00</b>
Filet poêlé au sautoir, nature ou sauce Ravigote, Haricots verts à l'échalote, purée de pommes de terre	
<b>Le Tartare* « Fleur de Bœuf » 100% Bœuf</b>	<b>20.30</b>
180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte, pommes frites	
<b>Le Classique</b> : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres	
<b>Le César</b> : 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.*



## AUJOURD'HUI

*Mercredi 16 Septembre 2020, Saint Edith,  
Notre Chef Charlie Dumas vous propose...*

***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

<b>Gin &amp; Tonic Frais et Amer</b>	<b>10.00</b>
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer Tonic, rondelle de citron vert	
<b>Gin &amp; Tonic Floral &amp; Poivré</b>	<b>10.00</b>
Hendrick's et Schweppes Premium Mixer Tonic Pink Pepper, rondelle de concombre et baies roses	
<b>Gin &amp; Tonic Frais et Fruité</b>	<b>10.00</b>
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus, rondelle de pamplemousse	
<b>Hibiscus Spritz</b>	<b>10.00</b>
Gin, Lillet rosé et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus, rondelle de citron vert, tête de menthe	
<b>Ginger Fizz</b>	<b>10.00</b>
Gin, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Ale, rondelle de citron	
<b>Moscow Mule</b>	<b>10.00</b>
Vodka, jus de citron vert et Schweppes Premium Mixer Ginger Beer, rondelle de citron vert	

## NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

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

## NOTRE SELECTION DU MOMENT

<b><u>BLANCS:</u></b>	Verre 12 cl	Btle 75 cl
<b>Côte du Rhône</b> A.O.C – « La Garuste » – Château de Panery – 2018	<b>5.50</b>	<b>33.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Aîné – 2018	<b>7.70</b>	<b>46.30</b>
<b>Montagny</b> A.O.C – Domaine Faiveley – 2016	<b>8.90</b>	<b>45.00</b>
<b>Condrieu</b> A.O.C – « La Petite Côte » – Domaine Cuilleron – 2018	<b>14.50</b>	<b>87.00</b>
<b><u>ROUGES:</u></b>		
<b>Côte du Rhône</b> A.O.C – « La Garuste » – Château de Panery – 2018	<b>5.50</b>	<b>33.00</b>
<b>Saint Joseph</b> A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Aîné – 2017	<b>7.70</b>	<b>46.30</b>
<b>Gevrey Chambertin</b> A.O.C – Vieilles Vignes – Domaine Tortochot – 2018	<b>14.20</b>	<b>85.00</b>
<b>Haut Médoc</b> A.O.C – « Moulin de la Lagune » – 2014	<b>11.30</b>	<b>67.90</b>
<b>Côte Rôtie</b> A.O.C – « Le Plomb » – Vins de Vienne – 2018	<b>18.60</b>	
<b><u>ROSE:</u></b>		
<b>Château Sainte Marguerite</b> A.O.C – « Cuvée Symphonie » – JP Fayard – 2018	<b>8.60</b>	<b>52.00</b>

# MENU DU JOUR

<b>Formules</b>	<b>2 Plats :</b> Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>24.90 €</b>
	<b>3 Plats :</b> Entrée, Plat du jour et Dessert	<b>27.50 €</b>

## Entrées du Jour

-----  
7.10 €

**Rillette de Poissons aux Fines Herbes**, coulis d'avocat

ou

**Œuf Parfait Sauce Vin Rouge**, salade de lentilles vertes du Puy

## Plats du Jour

-----  
19.10 €

Poisson **Filet d'Eglefin Cuit à la Plancha**,  
Minute de fenouil à l'huile d'olive

ou

Viande **Echine de Cochon Rôti à la Broche**,  
Gnocchis à la Romaine, cœur de sucrine

## Fromages ou Desserts

-----  
**Demi Saint-Marcellin**, Affiné « Mère Richard »

ou

**Fromage Blanc en Faisselle**, Crème double

ou

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

ou

**La Pâtisserie du Jour** : Nougat Glacé, coulis de fruits rouges

ou

**Salade de Fruits Frais de Saison**

ou

**Délice de Fromage Blanc**, Compote de pommes et coulis de fruits rouges

ou

**Coupe de Sorbets aux Trois Parfums** : *Citron, Coco, Mûre*

## SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Jour*

**Filet de Bar en Croûte de Pain de Mie** 26.50 €  
Minute de courgettes à l'estragon, sauce vierge

**Côte de Bœuf\* « La Fleur de Bœuf »**, servie pour 2 personnes 120.00 €  
Pommes frites, haricots verts, sauce béarnaise

En Dessert :

**Figues Noires Rôties au Miel & Romarin** 10.00 €  
Glace vanille, crumble

**\*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.*

## NOS POTS LYONNAIS

### BLANCS

	Verre 12cl	Pot 46cl
<b>Mâcon Villages</b> A.O.C – Réserve	<b>3.60</b>	<b>12.80</b>
<b>Viognier I.G.P</b> - Pays d'Oc	<b>3.80</b>	<b>13.10</b>

### ROUGES

<b>Beaujolais</b> A.O.C – Georges Duboeuf	<b>3.40</b>	<b>12.60</b>
<b>Côtes du Rhône</b> A.O.C - Maison Guyot	<b>3.60</b>	<b>12.80</b>
<b>Cœur de Bordeaux</b> A.O.C – Sélection Hervé Maudet	<b>4.10</b>	<b>14.90</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C - Maison Guyot	<b>5.00</b>	<b>20.00</b>

### ROSÉ

<b>Côtes de Provence</b>	<b>4.00</b>	<b>14.60</b>
A.O.C – Sélection Maître des Vignerons de Saint Tropez		

## BIÈRES ET EAUX MINÉRALES

### BIÈRES À LA PRESSION

<b>Karlsbräu Urpils</b> Bière Allemande de tradition	Le Demi (25 cl)	<b>4.80</b>
<b>Blanche de Bruxelles</b>	Le Demi (25 cl)	<b>4.70</b>

### SODAS

<b>Coca Cola</b> (33cl), <b>Fanta orange</b> (33cl), <b>Orangina</b> (25cl), <b>Schweppes</b> (25cl)		<b>4.60</b>
--	--	-------------

<b>Jus de Fruits Patrick Font</b> (20cl)		<b>6.50</b>
--	--	-------------

Orange, pomme, Tomate, Pêche de vigne, Abricot

### EAUX MINÉRALES

<b>Evian, Badoit Rouge</b> (33 cl)		<b>2.80</b>
------------------------------------	--	-------------

<b>Evian, Badoit, Badoit Rouge</b> (75 cl)		<b>5.90</b>
--	--	-------------

**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.*