



À LA CARTE

LES ENTRÉES

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, accompagnés de pain Libanais

Salade César 16.90

Cœur de romaine, volaille fermière,
Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons

Gambas Croustillantes 18.50

Parfumées au basilic citron, sauce sweet chili maison, quelques sucrones

A Déguster avec un Verre de :

Condrieu AOC La Petite Côte - 14.50/verre

Bœuf Mariné aux Parfums du Siam 19.80

Snacké, finement émincé, salade de chou chinois et de pousses de soja aux raisins,
Menthe, coriandre

A Déguster avec un Verre de :

Mercurey Vieilles Vignes - 8.80/verre

Saumon « Bömlo® » 21.00

Mariné à l'aneth, crème au raifort et toast de pain de campagne grillé

Foie Gras Frais de Canard des Landes « Robert Duperrier » 22.00

Cuit en terrine, chutney de figues noires, toast de pain de campagne grillé

A Déguster avec un Verre de :

Sauternes A.S.C - Château Roumieu - 7.50/verre

LES PIZZA FINE, PÂTE, et RISOTTO

Pizza Fine et Croustillante (peut se partager à l'apéritif) :

Au Saumon « Bömlo® » Mariné à l'Aneth, Selon la Pizza « Spago » 21.00

Riso Carnaroli 26.00

Moelleux risotto aux Gambas et coquillages à la romaine

A Déguster avec un Verre de :

Pouilly Fumé - Pascal Jolivet – 2019 9.00/verre

Fettucine Fraîches 23.90

Cuisinées à la stracciatella fumée, râpé de condiments citron gingembre

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

Loup de Ligne, Ecorce d'Oranges Confites, Endives et Carottes 28.90

Dos en croûte d'écorces d'oranges confites, étuvée d'endives, beurre d'agrumes

A Déguster avec un Verre de :

Condrieu - La Petite Côte - 8.80/verre

Clin d'Œil d'Asie du Sud « BOMBAY » 32.00

Gambas marinées, riz Basmati, garam-masala

Cuisiné comme un « BIRYANI »

A Déguster avec un Verre de :

Gevrey Chambertin - Vieilles Vignes - 14.20/verre

Cabillaud, Moules de Bouchot de la Baie du Mont St-Michel 28.90

Rôti sur peau, jus de persil, quelques moules à la marinière

Chou vert frisé braisé

A Déguster avec un Verre de :

Saint Aubin 1^{er} Cru - En Remilly - 12.70/verre

Panier du Pêcheur 29.90

Filets cuits à la plancha, épinards frais en branches

LES VIANDES : *Bœuf et Veau Origine France

Foie de Veau*, Endives Perles du Nord 27.90

Au sautoir à la lyonnaise, endives braisées, purée de pommes de terre

A Déguster avec un Verre de :

Côte-Rôtie « Le Plomb » 18.60/verre

Suprême de Volaille Fermière 29.90

Farci aux champignons des bois, panisse à l'ancienne, artichauts bretons,

Jus tranché à l'huile de noisette/sauge

A Déguster avec un Verre de :

Gevrey - Chambertin Vieilles Vignes - 14.20/verre

Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf » 35.00

Gâteau d'échalote au confit de choux rouge,

Fricassée aux champignons des bois, sauce Marchand de Vin

A Déguster avec un Verre de :

Côte-Rôtie « Le Plomb » 18.60/verre

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.



Samedi 17 Octobre 2020, Saint Baudoin, Notre Chef Jean Marie Le Rest vous propose...

MENU DU JOUR – 32,90€

Rillettes de Saumon à l'Aneth

Toast de pain de campagne

Ou

Salade César au Jambon Serrano

Cœur de romaine, petits croûtons dorés, Parmigiano Reggiano

Filet de Daurade Royale Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Boullgour aux petits légumes, beurre nantais

Ou

Longe de Veau Rôtie au Beurre Doux

Pommes de terre grand mère

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 Sablée au Citron Meringuée

Ce menu servi avec un fromage au choix: 35.90€

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Tapas Jambon Blanc Truffé « Maison Masse »	14.00€
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	
Man-Tu	23.00€
Farci d'une poitrine de porc laquée en aigre doux, salade de choux chinois parfumée à la coriandre et menthe	
Cochon de Lait Farci à la Paysanne	28.90€
Laqué aux poivrons rouges et piment d'Espelette	

**Origine des Viandes : 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 Rosé – Sélection Maison	11.70	76.50
Mumm Brut – Cordon Rouge	13.90	89.00
Pommery - Blanc de Blancs	14.95	92.50

APÉRITIFS DU MOMENT

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, crème de framboises & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus	10.00

BAR À GIN

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

NOS GRANDS CRUS DU MOMENT

BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
Chablis 1^{er} Cru A.O.C - « Côte de Lechet » - La Chablisienne – 2017	8.80	52.50
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

Gevrey Chambertin A.O.C – Vieilles Vignes - Domaine Tortochot - 2018	14.20	85.00
Côte-Rôtie A.O.C – « Le Plomb » - Vins de Vienne - 2018	18.60	112.00

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
Montagny A.O.C – Domaine Faiveley – 2017	7.50	45.00
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Aîné – 2019	7.70	46.30
Pouilly Fumé A.O.C - Pascal Jolivet - 2019	9.00	52.00

ROUGES

Croze Hermitage A.O.C – Yann Chave – 2019	7.10	42.50
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Aîné – 2018	7.70	46.30
Givry A.O.C – « Les Dracy » - Michel Sarazin – 2018	8.20	49.00

ROSÉ

Château Sainte- Marguerite A.O.C Cuvée Symphonie – JP Fayard 2018	8.60	52.00
--	-------------	--------------