



AUJOURD'HUI

*Samedi 17 Octobre 2020, Saint Baudoin,
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

Gin & Tonic Frais et Amer	10.00
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer Tonic, rondelle de citron vert	
Gin & Tonic Floral & Poivré	10.00
Hendrick's et Schweppes Premium Mixer Tonic Pink Pepper	
Gin & Tonic Frais et Fruité	10.00
Bombay Sapphire et Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus, rondelle de pamplemousse	
Hibiscus Spritz	10.00
Gin, Lillet rosé et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus, rondelle de citron vert, tête de menthe	
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	

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Mumm Brut – Cordon Rouge	13.90	89.00
Pommery Blancs de Blanc	14.95	92.00
Alain Thiénot Rosé Sélection Maison	11.70	76.50

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

BLANCS:	Verre 12 cl	Btle 75 cl
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Ainé – 2018	7.70	46.30
Maranges A.O.C – Domaine Sarrazin – 2017	9.00	57.50
Saint Aubin 1er Cru A.O.C – « En Rémyilly » Domaine Langoureau – 2016	12.70	76.00
Condrieu A.O.C – « La Petite Côte » – Domaine Cuilleron – 2018	14.50	87.00
Chassagne - Montrachet A.O.C – D. Delagrange – 2017	20.00	119.50
ROUGES:		
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Ainé – 2018	7.70	46.30
Haut Médoc A.O.C – « Moulin de la Lagune » – 2014	11.30	67.90
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
Pommard A.O.C – Domaine Girardin – 2017	20.00	120.00
ROSE:		
Château Sainte Marguerite A.O.C – « Cuvée Symphonie » – JP Fayard – 2018	8.60	52.00



MENU DU WEEKEND

Velouté de Courge

Éclats de châtaigne, huile de truffe
OU

Terrine de Canard « Tradition » Pistachée,
Bouquet de salade verte, condiments

Filet de Daurade Cuit à la Plancha
Légumes au saveurs d'Asie, sauce Thaiï
OU

Longe de Veau* Rôtie à la Broche
Pommes de terre persillées, fricassée de champignons

Tarte Citron Meringuée

OU

Baba au Rhum « Tradition »

OU

Salade de Fruits Frais de Saison à la Cardinale
Glace vanille, coulis de framboise et chantilly

OU

Délice de Fromage Blanc Compote de Pommes et Coulis de Fruits Rouges

OU

Salade de Fruits Frais de Saison

Menu 3 Plats 32.90 € - Menu servi avec un fromage au choix : 35.90€

SUGGESTION DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Weekend

Sardines de Galice « Sélection Paul Bocuse »	16.00 €
Filets Marinés à l'Huile d'Olive, beurre de Poitou-Charentes, Toast de pain grillé et citron	
Chou Braisé à l'Ancienne, découpe au guéridon	27.50 €
Fricassée de champignons des bois, châtaignes rôties, lards	
Coquilles Saint Jacques Fraiches	31.00 €
Dressées sur un risotto au beurre d'oranges	
Côte de Bœuf* « La Fleur de Bœuf », servie pour 2 personnes	120.00 €
Poêlée de champignons des bois, purée de pommes de terre, Sauce béarnaise	

***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.



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Entrées Froides :

Saumon « Bömlo® » 21.00

Mariné à l'aneth, crème à la scandinave, toast de pain grillé

Jambon de Bigorre « 36 mois d'affinage » 22.00

Finement tranché, toast de pain campagne frotté à la tomate, huile d'olive

Belle Salade César 18.00

(Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien)

Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille,
Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons

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

En terrine accompagné d'une gelée de pommes, un voile de curry
D'un chutney de figues noires et de toast de pain grillé

Potimarron, Châtaignes, Miel 15.90

Royale de potimarron aux châtaignes, miel, crumble noisette
Comme une crème brûlée, salade mêlée

Dorade, Poulpe, Fenouil 18.50

Marinée aux aromates, salade de fenouil aux poulpe parfumé aux trois huiles,

Entrées Chaudes :

Accras de Morue « Antillais » 14.90

Salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette

Nems de Gambas 20.90

Frits dans une feuille de brick, julienne de légumes, salade, menthe fraîche

Œuf de Poule Fermier, Champignons des Sous-Bois 17.00

Œuf parfait aux champignons, bouillon mousseux de ceux-ci au persil, huile de noix

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

La majorité de nos plats contiennent des fruits à coques.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

LE RISOTTO

Riso Carnaroli, Poêlée de Champignons des Bois 28.50
Moelleux risotto cuisiné, jus de veau réduit à quintessence, huile de truffe

LES POISSONS

Saumon « Bömlo », Endives Perles du Nord, Huile de Truffe 26.50
Pavé rôti sur peau, accompagné d'un pannequet aux endives
Jus de veau perlé à l'huile de truffe

Dorade, Champignons des Sous-Bois 29.00
Filet snacké à la plancha, fricassée aux champignons des bois,
Sauce crème légèrement ailée

Clin d'Œil du Siam  19.00
Pad thaï aux gambas, cacahuètes, coriandre

Cabillaud, Potimarron, Agrumes 28.90
Dos en croûte de pommes de terre, crémeux de potimarron vanillé/agrumes,
Beurre d'oranges

LES VIANDES * Bœuf & Veau Origine France

Cochon de Bigorre, Légumes, Fruits d'Automne (400 gr) 45.00
Côte rôtie en cocotte, légumes, pommes, poires, coings, châtaignes, raisins
Polenta tarragana, jus au cidre

Veau* Français, Pommes de Terre, Oignons Blancs 29.50
Escalope panée à la milanaise, gâteau de pommes de terre soubisé, salade verte

Foie de Veau* 27.90
Poêlé, fricassée de champignons des bois, purée de pommes de terre, jus simple

Bœuf* « Fleur de Bœuf », Bordelaise, Pommes de Terre 35.00
Filet au sautoir, purée de pommes de terre
Haricots verts au beurre, sauce bordelaise

Le Tartare* « Fleur de Bœuf » 100% Bœuf 20.30
180g, hachés et préparés à la commande,
Salade verte, pommes 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.

NOS POTS LYONNAIS

BLANCS

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

ROUGES

Beaujolais A.O.C – Georges Duboeuf	3.40	12.60
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
Crozes Hermitage A.O.C - Maison Guyot	5.00	20.00

ROSÉ

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

BIÈRES ET EAUX MINÉRALES

BIÈRES À LA PRESSION

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

SODAS

Coca Cola (33cl), Fanta orange (33cl), Orangina (25cl), Schweppes (25cl)		4.60
Jus de Fruits Patrick Font (20cl)		6.50
Orange, pomme, Tomate, Pêche de vigne, Abricot		

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit Rouge (33 cl)		2.80
Evian, Badoit, Badoit Rouge (75 cl)		5.90

**La Carte des Champagnes & des Vins
est à votre disposition**