



## 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 « Bömlö® »** 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 « Bömlö® » 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<sup>er</sup> 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.*



*Dimanche 18 Octobre 2020, Saint Luc, Notre Chef Mickaël Aupetit vous propose...*

## MENU DU JOUR – 32,90€

**Accras de Morue Antillais**

Sauce tomate pimentée

Ou

**Royale de Courge**

Petits croustons dorés, crumble de parmesan

\*\*\*

**Filet de Cabillaud Confit à l’Huile d’Olive Vierge**

Riz aux petits légumes, sauce citron

Ou

**Filet de Canette Des Dombes Rôti au Beurre Doux**

Purée de patate douce, pleurotes persillées

\*\*\*

**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

**Verrine Tiramisu**

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

## SUGGESTIONS DU MARCHÉ 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

*\*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

<b>Alain Thiénot Rosé</b> – Sélection Maison	<b>11.70</b>	<b>76.50</b>
<b>Mumm Brut</b> – Cordon Rouge	<b>13.90</b>	<b>89.00</b>
<b>Pommery</b> - Blanc de Blancs	<b>14.95</b>	<b>92.50</b>

## APÉRITIFS DU MOMENT

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

## BAR À GIN

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

## NOS GRANDS CRUS DU MOMENT

### BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C - « Côte de Lechet » - La Chablisienne – 2017	<b>8.80</b>	<b>52.50</b>
<b>Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C – « En Remilly » - Domaine Langoureau – 2018	<b>12.70</b>	<b>76.00</b>
<b>Condrieu</b> A.O.C – La Petite Côte » - Domaine Cuilleron - 2018	<b>14.50</b>	<b>87.00</b>

### ROUGES

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

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

### BLANCS

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

### ROUGES

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

### ROSÉ

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