



NOS MENUS

Parmi nos entrées, plats et desserts du jour

Du lundi au vendredi

2 plats 27.90 €

3 plats 31.90 €

Le week-end

2 plats 31.40 €

3 plats 35.70 €

3 plats + fromage 38.70 €

NOTRE CARTE

À découvrir ci-dessous

Les Entrées

Saumon « Bömlo® » Mariné à l'Aneth 19.80
Crème à la scandinave, blinis

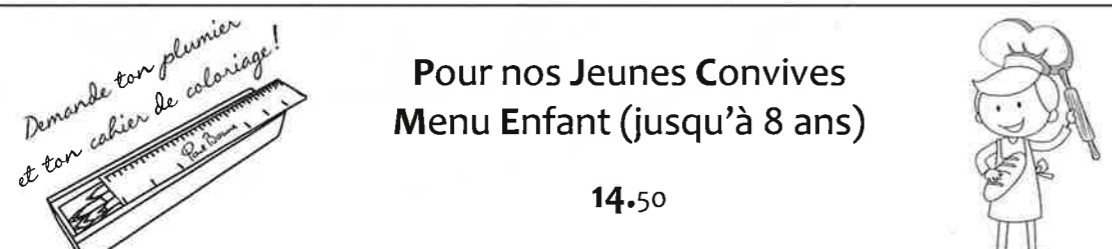
Poêlée d'Escargots de Bourgogne 16.80
Crème persillée, concassé de tomate, toast de pain grillé

Velouté de Ravioles aux Morilles 19.80
Sauce crème au vin des côtes du Jura

Escalope de Foie Gras de Canard Chaud 22.80
Mousseline d'artichauts, jus balsamique

Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine 20.80
Chutney de fruits, toast de pain grillé

Pâté en Croûte au Foie Gras 18.80
Salade verte et condiments



*Demande ton plumier
et ton cahier de coloriage!*

**Pour nos Jeunes Convives
Menu Enfant (jusqu'à 8 ans)**

14.50

Les Poissons

Escalope de Saumon « Bömlo® » à l'Oseille 26.20
Epinards frais en branches, pommes vapeur

Filet de Merlu « Pêche Petit Bateau » 28.80
Carottes glacées, crème de petits pois

Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Doux 28.80
Printanière de légumes, beurre blanc

Risotto alle Vongole 26.50
Riz carnaroli, palourdes, persillade

Les Viandes : *Bœuf et Veau Origine France

Filet de Bœuf* Rossini, Servi avec une Escalope de Foie Gras Chaud 38.50
Pommes de terre fondantes, épinards frais en branches

Souris d'Agneau Confite 28.00
Compotée de pommes de terre aux herbes fraîches, jus aux épices

Poulet de Bresse « Miéral » aux Morilles 36.80
Riz basmati, sauce fleurette au vin des côtes du Jura

Rognons de Veau* Sauce Madère 25.10
Champignons de Paris, oignons, pommes de terre confites au beurre

Les Fromages

Fromage Blanc en Faisselle

| | |
|---------------------------|------|
| - Nature | 4.50 |
| - Crème double | 4.80 |
| - Coulis de Fruits rouges | 4.80 |

Saint-Marcellin Affiné "Mère Richard"

| | |
|-------------------------|------|
| Un demi Saint-Marcellin | 4.20 |
|-------------------------|------|

Assiette Lyonnaise

| | |
|--|------|
| Demi Saint-Marcellin affiné et baratte de chèvre frais | 6.70 |
|--|------|

Les Desserts

Baba au Rhum Tradition

| | |
|--------------------------------|------|
| Chantilly et rhum servi à part | 9.20 |
|--------------------------------|------|

Crème Brulée aux gousses de Vanille

9.00

Meringues Glacées Chantilly et Chocolat

| | |
|--|------|
| Meringues légères, glace vanille et sauce chocolat | 8.80 |
|--|------|

Salade de Fruits Frais de Saison

8.50

Salade de Fruits Frais de Saison à la Cardinale

| | |
|---|-------|
| Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges | 10.50 |
|---|-------|

Assiette de Madeleines de ma Grand-Mère

| | |
|--|------|
| Chantilly et sauce chocolat servi à part | 8.80 |
|--|------|

Coupe colonel

| | |
|--|------|
| 3 boules de sorbet citron et verre de vodka servi à part | 7.60 |
|--|------|

Dessert du Jour

8.00

Le « Roosevelt » au chocolat, de la Maison Bernachon

| | |
|--|-------|
| Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné, ganache et crème anglaise | 11.20 |
|--|-------|

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant

Les Cafés & Infusions

Café Espresso

2.50

Café Espresso Ristretto

2.50

Café Espresso Décaféiné

2.50

Café Latte Macchiato (Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans un verre)

5.00

Capuccino Spécial (Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une tasse)

5.00

Irish Coffee

7.80

Thé de Ceylan en Etamine "Damman"

3.00

Thé Vert Gunpowder de Chine

3.00

Thé aux Fruits Rouges

3.00

Infusions - Verveine, tilleul, camomille

3.00

Infusions - Verveine - menthe, tilleul - menthe

3.20

Infusions "Cézanne"

3.20

(Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle)

Infusions des Alpagnes

3.20

(Rooibos d'Afrique du Sud, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil)

Les Pousse Cafés & Digestifs

Eaux de Vie Blanches Saint Florian

(2cl)

(4cl)

3.15

6.30

Framboise, Poire Williams, Prune, Mirabelle et Kirsch

Verveine du Velay, Limoncello

3.15

6.30

Chartreuse Verte, Cointreau, Get 27, Get 31

3.15

6.30

Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard

3.15

6.30

Fine Calvados Daron

3.15

6.30

Marc extra Egrappé V. Jacoulot

3.15

6.30

Bas Armagnac Saint Florian

3.15

6.30

Fine de Cognac Hennessy

3.65

7.30

Cognac Baron Otard V.S.O.P

4.90

9.60

Les Champagnes (75 cl)

Alain Thiénot Brut – Cuvée Réserve Maison

69.00

La demi-bouteille (37.5cl)

35.60

La coupe (12cl)

10.70

Alain Thiénot Brut Rosé

76.50

La coupe (12cl)

11.70

Billecart Salmon Rosé

125.00

Moët et Chandon Brut Impérial

93.50

Ruinart "Blanc de Blancs"

140.00

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