



À LA CARTE

LES TAPAS

Arancini Safrané et Mozzarella (4 pieces)	9.80
Gambas Panées au Panko (4 pieces) Sauce tartare	14.50
Assiette de Charcuteries Italiennes Jambon de parme 18 mois, mortadelle, salami	19.80

LES ENTRÉES

Salade Caesar Cœur de romaine, aiguillettes de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	18.00
Piperade Basquaise aux Poivrons doux, Jambon de Parme Vinaigrette aux herbes et condiments	14.00
Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth Crème raifort, blinis	21.00
Céviché de Daurade, Citron Vert Marinée au citron vert, coriandre fraîche, lait de coco	25.50

PÂTE & RISOTTO

Pâtes Fraîches, Poulpe et Vongole Fettucini cuisinées au poulpe vongole, citron, basilic, menthe	26.00
Risotto Carnaroli aux Asperges Blanches du Pays Risotto safrané, beurre tomaté au vinaigre xérès	24.50

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

Quenelle de Saumon Islandais SNØ 26.50
Epinards frais en branches, riz basmati aux asperges

Filet de Daurade, Artichauts, Basilic 27.50
Cuisiné dans un jus quatre quarts, minute d'artichaut et condiment

Panier du Pêcheur 32.00
Filets de poissons cuits à la plancha, jardinière de légumes, pommes vapeur
Vierge de poivrons

LES VIANDES

Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf* au Couteau 20.50
180g, préparés à la commande, pommes de terre frites, salade verte

Escalope de Veau* « Milanaise » 30.00
Gratin de Macaroni « Garofalo Di Gragnano » à la Lyonnaise, jus de veau

Bœuf* en Tataki « Taillé dans le Filet » au Sésame 36.50
Légumes sautés au wok, sauce thaï

Filet de Bœuf* Rôti au Sautoir Nature ou Sauce au Poivre Vert 36.50
Petits pois à la française, panisse

Côte de Veau* Rôti au Beurre Doux 34.00
Printanière de légumes, purée de pommes de terre

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

**Viandes Origine France ou Europe*

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

Jeudi 23 juin, sainte Audrey, Notre Chef Jérôme Bernigaud vous propose...

MENU DU JOUR

Formules 2 Plats : Entrée et Plat du jour 25.90
ou Plat du jour et Dessert

3 Plats : Entrée, Plat du jour et Dessert 28.70

Entrées du Jour ----- 7.40

Melon de Cavaillon, Jambon Cru de Parme

Vinaigrette balsamique et gressin

ou

Salade Italienne aux Légumes Confits et Jambon de Parme

Pesto et gressin

ou

Quenelle de Volaille

Sauce Fleurette au persil, matignon de légumes

Plats du Jour ----- 19.80

Poisson **Pavé de Lieu Cuit à la Plancha**

Caviar d'Aubergine, huile d'olive vierge

Ou

Viande **Suprême de Volaille Rôti au Thym**

Compotée de pommes de terre, jus au Chorizo

Fromages

ou Desserts

Fromage Blanc en Faisselle, Crème double

ou

Baratte de Chèvre Frais Fermier « Chevenet »

ou

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

ou

Dessert du Jour : Clafouti aux Cerises, 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 : Passion, Coco, Fruits Rouges

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Planche de Desserts à Partager pour 2 Personnes 18.00€

Coupe de Fraises 11.00€

Nature, au sucre ou avec Chantilly

Pluma Ibérique Patta Negra 29.80€

Pommes de terre purée, piperade Basquaise de poivrons doux

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

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
GH Mumm Cordon Rouge Brut	13.90	89.00

LA SELECTION DU SOMMELIER

	Verre 12 cl	Btle 75cl
<u>BLANCS DOUX</u>		
Jurançon A.O.P – « Symbiose » Domaine Bayard 2020	9.00	52.00
<u>BLANCS</u>		
Bourgogne Chardonnay A.O.C – La Chablisienne 2021	6.00	34.50
Saint-Véran A.O.C - « Prestige » – Georges Duboeuf – 2019	6.50	41.50
Santenay A.O.C – Les Daumelles – Domaine Ponsard Chevalier 2018	11.10	63.50
Condrieu A.O.P – « Les Chays » - Vignobles Chirat 2020	14.00	83.50
<u>ROUGES</u>		
Cote de Brouilly A.O.C Domaine Ravatys 2018	5.50	31.00
Bourgogne A.O.P Pinot Noir « Ruris Amor » - La Chablisienne 2020	6.00	39.00
Crozes-Hermitage A.O.C – "Domaine de Thalabert" - Jaboulet Ainé 2015	12.50	75.00
Châteauneuf du Pape A.O.C - Télégramme – 2020	15.50	92.50
<u>ROSÉ</u>		
Domaine de la Maïonnette I.G.P – « L'Atelier Tropézien » – 2021	5.00	29.00

NOS POTS LYONNAIS

	Verre 12 cl	Pot 46cl
<u>BLANCS</u>		
Mâcon Villages A.O.C - Réserve	3.60	12.80
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	3.80	13.10
<u>ROUGE</u>		
Côtes du Rhône A.O.C - Maison Guyot	3.60	12.80
<u>ROSÉ</u>		
Côtes de Provence A.O.C - Sélection Maître des Vignerons de Saint Tropez	4.00	14.60