

MENU CARTE

Accras de Morue « Antillais »

Salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette
ou

Vitello Tonnato

Veau finement tranché, sauce Tonnato (thon et anchois)
Câpres, parmesan, roquette, petits croûtons dorés
ou

Salade César

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

Dos de Cabillaud

Snacké à la plancha, caviar d'aubergine, tomates rôties,
Sauce aux herbes fraîches
ou

Filet de Saumon Islandais SNØ

Rôti à l'unilatéral, gnocchis de pommes de terre, jardinière de légumes
Jus aux poivrons
ou

Pluma de Cochon Ibérique

Purée de pommes de terre, poivrons confits, sauce chorizo

Supplément Fromage : 4,50€

Demi Saint-Marcellin de la Mère Richard ou Comté Fruité Affiné

Salade de Fruits de Saison

Fruits fraîchement taillés
ou

Baba au Rhum Tradition

Chantilly, rhum Havana
ou

Dessert du Jour

51.00€

Les plats du menu sont également disponibles à la carte

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



CARTE ÉTÉ

ENTRÉES FROIDES

Salade de Tomates Anciennes et Burrata Di Puglia Pesto de basilic, crackers olive-parmesan	22.00
Melon de Pays et Jambon Cru Serrano Basilic frais	14.90
Salade César Cœur de romaine, blanc de volaille, Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	18.00
Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth Crème aux échalotes confites, blinis au sarrasin	21.00
Jambon Cru du Cantal « 18/24 mois d'affinage » Toast de pain grillé	26.90
Vitello Tonnato Veau finement tranché, sauce Tonnato (thon et anchois) Câpres, parmesan, roquette, petits croûtons dorés	17.50

ENTRÉE CHAUDE

Accras de Morue « Antillais » Salade verte, coulis de tomate au piment d'Espelette	14.90
----------------------------------------------------------------------------------------------	--------------

PÂTES

Conchiglie Rigate au Pesto Crémeux de Basilic Jambon cru Serrano et stracciatella di bufala	14.50
Tortellini au Pecorino à l'Arrabiata Roquette, copeaux de parmesan	20.00

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

POISSONS

Risotto Carnaroli aux Tomates Grillées, Poulpes	31.00
Risotto au parmesan, poulpes snackés, artichauts grillés, crème d'ail	
Dos de Cabillaud	29.00
Snacké à la plancha, caviar d'aubergine, tomates rôties, sauce aux herbes fraîches	
Filet de Saumon Islandais SNØ	27.00
Rôti à l'unilatéral, gnocchis de pommes de terre, jardinière de légumes Jus aux poivrons	
Tataki de Thon	31.00
Tagliatelles de courgettes, sauce thaï	
Tartare de Saumon Islandais SNØ	24.50
Préparé à la commande, vinaigrette wasabi Salade verte, pommes de terre frites	

VIANDES

Tartares 100% Pur Bœuf* au Couteau	20.50
180g, préparés à la commande Salade verte, pommes de terre frites	
Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres Le César : Le classique poêlé aller-retour	
Escalope de Veau* Milanaise	29.80
Risotto Carnaroli au parmesan, jus de veau	
Pluma de Cochon Ibérique	29.50
Purée de pommes de terre, poivrons confits, sauce chorizo	
Filet de Bœuf* Rôti au Sautoir Nature ou Sauce Poivre Vert	36.50
Pommes de terre nouvelles, asperges vertes	
Foie de Veau* Poêlé à la Lyonnaise	29.50
Purée de pommes de terre, haricots verts	

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

**Bœuf & Veau 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 Lionel LELARGE vous propose...

MENU DU JOUR

Formules 2 Plats : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert **25.90**
3 Plats : Entrée, Plat du jour et Dessert **28.70**

Entrées du Jour ----- **7.40**

Céleri Rémoulade au Jambon Cru Serrano

ou

Crumble de Légumes au Pesto

Plats du Jour ----- **19.80**

Poisson **Filet de Lieu Noir Cuit à la Plancha**
Jardinière de légumes, jus ratatouille

ou

Viande **Suprême de Volaille Rôtie au Beurre Doux**
Fregola sarda

Fromages -----
ou Desserts

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »

ou

Fromage Blanc en Faisselle, Crème double

ou

Baratte de Chèvre Frais Fermier « Chevenet »

ou

La Pâtisserie du Jour : Tarte aux Cerises

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 : Melon, Pêche de Vigne, Fraise

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

En Dessert : **Cheesecake Framboise** **10.00**

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

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

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut - Cuvée Réserve Maison	11.50	74.00
Lallier Brut – R018	13.90	87.00
Mumm - Rosé	20.00	120.00

NOTRE SELECTION DU MOMENT

	Verre 12 cl	Btle 75 cl
<u>BLANCS</u>		
Saint Véran A.O.C – « Prestige » – Georges Duboeuf – 2019	6.50	
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – P. Jaboulet Ainé – 2021	8.00	47.50
Santenay A.O.C – « Les Daumelles » - Ponsard Chevalier - 2018	11.50	63.50
Condrieu A.O.P – « Les Chays » – 2020	14.00	83.50
<u>ROUGES</u>		
Moulin à Vent A.O.C – « 4 Terres » – Domaine Lassarat – 2018	6.00	32.90
Saint Joseph A.O.C – « Les Pierres Sèches » – Domaine Cuilleron – 2020	9.20	55.00
Haut-Médoc A.O.C – « Moulin de la Lagune » – 2015	11.30	67.90
Chassagne Montrachet A.O.C – « Bader Mimeur » – 2016	13.70	82.00
<u>ROSÉS</u>		
Domaine de la Maïonnette I.G.P – « L’atelier Tropézien » – 2021	6.10	29.00
Château Saint Maur A.O.C – Cuvée M – 2021	6.90	37.10
Château Léoube A.O.P – Côtes de Provence 2021	7.40	41.00

NOS POTS LYONNAIS

	Verre 12cl	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>ROUGES</u>		
Beaujolais A.O.C – Georges Duboeuf	3.40	12.60
Côtes du Rhône A.O.C - Maison Guyot	3.60	12.80
Bordeaux Supérieur A.O.C – Lucien Lurton & Fils	4.10	14.90
Crozes Hermitage A.O.C - Maison Guyot	5.00	20.00
<u>ROSÉ</u>		
Côtes de Provence	4.00	14.60
A.O.C – Sélection Maître des Vignerons de Saint Tropez		