



## À LA CARTE

### LES ENTRÉES

---

<b>Salade César</b>	<b>18.00</b>
Cœur de romaine, aiguillettes de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	
<b>Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth</b>	<b>21.00</b>
Crème raifort, blinis	
<b>Crème Brûlée de Potimarron</b>	<b>13.50</b>
Miel, châtaignes, petits croustons dorés, éclats de noisettes	
<b>Planche de Charcuteries Italiennes</b>	<b>19.80</b>
Jambon de Parme 18 mois, mortadelle, salami	

### PÂTE & RISOTTO

---

<b>Pâtes Fraîches, Champignons des Bois</b>	<b>22.80</b>
Fettucini cuisinées aux champignons des bois, jus de veau réduit à quintessence Huile de sauge	
<b>Risotto Carnaroli de Saint-Jacques de la Baie de St Brieuc</b>	<b>36.50</b>
Moelleux risotto cuisiné comme un « Bortsh »	

*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

---

<b>Panier du Pêcheur</b>	<b>31.90</b>
Filets de poissons cuits à la plancha, épinards frais en branches, Huile d'olive vierge, vierge de betterave	
<b>Pavé de Cabillaud ,Viennoise au Râpé de citrons</b>	<b>28.90</b>
Risotto de céleri et pomme granny, beurre thym-citron émulsionné	
<b>Pavé de Saumon Islandais SNØ Rôti sur Peau</b>	<b>26.50</b>
Purée de pommes de terre, cocotte aux légumes d'automne, jus au pistou	

## LES VIANDES

---

<b>Volaille Fermière « Valéry Miéral »</b>	<b>38.00</b>
Aux morilles, sauce fleurette au vin du Jura, riz pilaf	
<b>Jarret de Veau*, Légumes d'Automne</b>	<b>28.90</b>
Cuisiné comme un pot-au-feu, quelques légumes d'automne Sauce à la moutarde de Charroux®	
<b>Filet de Bœuf* Rôti au Sautoir</b>	<b>36.00</b>
Fricassée aux champignons des bois, pommes de terre grenailles, sauce bordelaise	

*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 25 Novembre , Sainte Catherine , Notre Chef Jerome Bernigaud vous propose...

## MENU DU JOUR

<b>FORMULES 3 Plats :</b>	Entrée, Plat du jour et Dessert	<b>27,50€</b>
<b>2 Plats :</b>	Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>24,90€</b>

### ENTRÉES DU JOUR ----- 7.10€

#### **Mousseline de Poisson en Cassolette**

Matignon de Légumes, Sauce Homardine

Ou

#### **Terrine de volailles et condiments**

bouquet de salade

#### **Soupe de Poisson Croûtons**

Sauce Rouille

### PLATS DU JOUR ----- 19.80€

Poisson **Pavé de Lieu cuit à la plancha**

Mousseline de Brocoli , Emulsion citrons

Ou

Broche **Suprême de volaille a la crème**

Riz Basmati et pleurote persillée

### Fromages et Dessert-----

#### **Demi Saint-Marcellin, Affiné "Mère Richard"**

Ou **Fromage Blanc en Faisselle, Crème double ou coulis de fruits rouges**

Ou **Assiettes de Fromages St Nectaire, Morbier, Comtés**

Ou **Salade de Fruits Frais de Saison**

Ou **Dessert du jour: Paris- Brest sauce caramel**

Ou **Coupe de Sorbets aux Trois Parfums: Cassis, Ananas et Pomme**

## SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Jour*

**Foie de Veau a la Lyonnaise** Epinard frais, pommes Purée **27,90€**

**Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf\* au Couteau** **20,50€**

180g, préparé a la commande ,frites et salade verte

**Escalope de veau Milanaise** ,Fettucini et Champignons des Bois **29,50€**

**Plateau de Dessert à Partager ( Pour 2 Personnes )** **18,00€**

*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

## NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
<b>GH Mumm Cordon Rouge Brut</b>	<b>13.90</b>	<b>89.00</b>
<b>GH Mumm Rosé</b>	<b>15.00</b>	<b>120.00</b>
<b>« R » de Ruinart</b>		<b>100.00</b>

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

	Verre 12 cl	Btle 75cl
<b><u>BLANCS</u></b>		
<b>Sancerre A.O.C – « La Mercy Dieu » 2020</b>	<b>7.80</b>	<b>48.50</b>
<b>Pouilly Fumé « Pascal Jolivet » 2017</b>	<b>9.00</b>	<b>52.00</b>
<b>Château Sainte-Marguerite A.O.C Côtes de Provence – « Cru Classé » 2018</b>	<b>9.50</b>	<b>57.00</b>
<b><u>ROUGES</u></b>		
<b>Beaujolais Nouveau A.O.C – George Duboeuf 2021</b>	<b>4.50</b>	<b>25.00</b>
<b>Crozes Hermitage « Domaine Combiér » 2020</b>	<b>6.60</b>	<b>47.50</b>
<b>Mercurey A.O.C - Vieilles Vignes - Domaine Faiveley 2018</b>	<b>9.50</b>	<b>57.00</b>
<b>Haut Médoc A.O.C - « Moulin de la Lagune » 2014</b>	<b>11.30</b>	<b>67.90</b>
<b><u>ROSÉS</u></b>		
<b>Esquisse des Marquets A.O.C Côtes de Provence - 2019</b>	<b>5.40</b>	<b>23.00</b>
<b>Château Sainte-Marguerite A.O.C Côtes de Provence - « Cru Classé » 2018</b>	<b>6.30</b>	<b>37.50</b>

## NOS POTS LYONNAIS

	Verre 12 cl	Pot 46cl
<b><u>BLANCS</u></b>		
<b>Mâcon Villages A.O.C - Réserve</b>	<b>3.60</b>	<b>12.80</b>
<b>Viognier I.G.P - Pays d'Oc</b>	<b>3.80</b>	<b>13.10</b>
<b><u>ROUGES</u></b>		
<b>Côtes du Rhône A.O.C - Maison Guyot</b>	<b>3.60</b>	<b>12.80</b>
<b>Cœur de Bordeaux A.O.C - Sélection Hervé Maudet</b>	<b>4.10</b>	<b>14.90</b>
<b><u>ROSÉ</u></b>		
<b>Côtes de Provence A.O.C - Sélection Maître des Vignerons de Saint Tropez</b>	<b>4.00</b>	<b>14.60</b>