



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



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	9.50
--------------------------------	------

Macaron aux Framboises

Crèmeux vanille, sorbet framboise et framboises fraîches	9.50
--	------

Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly et coulis de fruits rouges	9.80
--	------

Salade de Fruits Frais de Saison

8.50

Coupe de Fraises

Servie nature, au sucre ou avec chantilly	10.00
---	-------

Coupe de Fraises et Framboises

Servie nature, au sucre ou avec chantilly	10.50
---	-------

Fraises et Framboises « Cardinale »

Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges	11.00
---	-------

Assiette de Madeleines « Grand-Mère »

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

L'Opéra

Biscuit Joconde, ganache au chocolat noir et crème café	11.20
---	-------

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

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 Macchiato (Espresso, nappé d'un lait mousseux)	3.00
Café Capuccino (Double espresso, nappé d'un lait mousseux)	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" (Verveine, tilleul argenté, menthe poivrée, boutons d'oranger et citronnelle)	3.20
Infusions des Alpes (Rooibos d'Afrique du Sud, verveine, menthe poivrée, cassis, mélisse, fenouil)	3.20

Les Pousse Cafés & Digestifs

	(2cl)	(4cl)
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	3.15	6.30
Framboise, Poire Williams, Prune, Mirabelle et Kirsch		
Verveine du Velay, Limoncello, Bailey's	3.15	6.30
Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune, Get 27, Get 31	3.15	6.30
Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard	3.15	6.30
Fine Calvados Busnel V.S.O.P	3.15	6.30
Marc extra grappé V. Jacoulot	3.15	6.30
Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30
Cognac Baron Otard V.S.O.P	4.90	9.60
Grande Absinthe « à la parisienne »		10.50
Grande absinthe, eau à la fontaine et sucre		
Fine Armagnac Marquis de Montesquiou	7.50	15.00

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
Laurent Perrier Brut "La Cuvée"	95.50
Billecart Salmon Rosé	125.00
Ruinart "Blanc de Blancs"	140.00
Perrier Jouet "Belle époque"	216.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.