



## À LA CARTE

*Jeudi 1 Octobre 2020, Sainte Thérèse de l'Enfant Jésus,  
Notre Chef Dominique Serres vous propose...*

### LES ENTRÉES

---

<b>Foie Gras Frais de Canard des Landes « Robert Duperrier »</b>	<b>22.00</b>
Cuit en terrine Chutney de fruits de saison, toast de pain de campagne grillé	
<b>Saumon « Label Rouge »</b>	<b>21.00</b>
Mariné à l'aneth, crème scandinave, toast de pain de campagne grillé	
<b>Pâté Croûte Tradition au Foie Gras</b>	<b>21.00</b>
Salade verte et condiments	
<b>Saucisson Chaud Pistaché en Brioche</b> (Spécialité Lyonnaise)	<b>16.80</b>
Accompagné d'un bouquet de salade	
<b>Salade César de Savoie</b>	<b>20.50</b>
« Créée par César Cardini » restaurateur Italien Cœur de laitue romaine, aiguillettes de blanc de volaille, anchois Copeaux de beaufort d'été, godille séchée, croûtons	

### LE PLAT VÉGÉTARIEN & RISOTTO

---

<b>Burger Végétarien, Focaccia Tomates Olives</b>	<b>22.50</b>
Aux parfums du Sud, légumes grillés : aubergines, courgettes, poivrons rouge, tomates	
<b>Riso Carnaroli, Cèpes Frais</b>	<b>28.80</b>
Moelleux risotto cuisiné aux cèpes, jus de veau réduit à quintessence	

*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>Omble Chevalier</b>	<b>32.00</b>
Filet braisé au Noilly Prat, sauce crème au râpé de citron, épinards frais en branches, Pommes vapeur	
<b>Cabillaud</b>	<b>28.90</b>
Rôti sur peau à l'huile d'olive, Mijoté de haricots coco de Paimpol à l'espagnole, chips de chorizo	
<b>Linguines Fraîches, Moules de Bouchot de la Baie du Mont St-Michel</b>	<b>24.50</b>
Comme une marinère au safran, persil, copeaux de Parmigiano Reggiano	

## LES VIANDES : *\*Bœuf & Veau Origine France*

---

<b>Filet de Bœuf*, Crozets de Savoie, Champignons des Sous-Bois</b>	<b>35.00</b>
Au sautoir nature ou sauce au poivre, Gratin aux crozets de Savoie à l'abondance, fricassée de champignons	
<b>Volaille de Bresse « Miéral »</b>	<b>38.00</b>
Suprême de volaille à la crème aux morilles, riz pilaf	
<b>Foie de Veau*, Girolles Boutons</b>	<b>27.90</b>
Poêlé à la lyonnaise, purée de pommes de terre, Quelques girolles	
<b>Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf*</b>	<b>20.30</b>
180g, préparés à la commande, Salade verte, pommes de terre amandine	
<b>Le Classique</b> : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres	
<b>Le César</b> : Le Classique poêlé aller-retour	

*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.*



## AUJOUR'HUI MENU DU JOUR

<b>FORMULES</b>	<b>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>
<b>ENTRÉES DU JOUR</b>	-----		<b>7.10 €</b>
	<b>Terrine de Foie de Volaille</b>		
	Bouquet de salade verte et condiments		
	Ou		
	<b>Brandade de Cabillaud à la Nîmoise</b>		
	Mesclun de salade		
<b>PLATS DU JOUR</b>	-----		<b>19.80 €</b>
Poisson	<b>Filet d'Aiglefin Cuit Sur Peau</b>		
	Écrasée de pommes de terre, vierge de tomate, pignons de pin		
	Ou		
Viande	<b>Suprême de Pintade Fermière des Dombes Rôti</b>		
	Polenta crémeuse, piperade basquaise au piment d'Espelette, jus au romarin		
<b>Fromages</b>	-----		
<b>Ou Desserts</b>	<b>Tonnelet Sec, Salade verte</b>		
	Ou <b>Fromage Blanc en Faisselle, Crème double, nature ou coulis de fruits rouges</b>		
	Ou <b>Salade de Fruits Frais de Saison</b>		
	Ou <b>Dessert du Jour : Mousse au Chocolat, Tuiles au gruë de cacao</b>		
	Ou <b>Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Citron, Abricot, Fraise</b>		

## SUGGESTIONS DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Jour*

<b>Salade de Tomates Toutes Sortes &amp; Burrata des Pouilles</b>	<b>16.10</b>
Cœur de bœuf, noire de Crimée, green zebra, ananas, huile d'olive vierge, pistou Génois	
<b>Gambas « Label Rouge » de Madagascar, Risotto Carnaroli</b>	<b>28.80</b>
Moelleux risotto au Parmigiano Reggiano, gambas snackées à la plancha	
<b>Céviche de Tassergal de Ligne, Clin d'œil du Costa Rica, Frites et Salade Verte</b>	<b>32.30</b>
Poivrons, oignons rouges, fruit de la passion, citron, mangue, coriandre	

## NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
<b>Alain Thiénot Brut</b>	<b>10.70</b>	<b>69.00</b>
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>	<b>11.70</b>	<b>76.50</b>
<b>Mumm Brut – Cordon Rouge</b>	<b>13.90</b>	<b>89.00</b>

*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.*

# LA SÉLECTION DU MOMENT

## COCKTAILS

<b>Spritz</b> - Apérol et prosecco	9.60
<b>Irma Spritz</b> (12cl) Gin et Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus	10.00
<b>Mojito Classique</b> (12cl) Rhum Blanc, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Menthe Fraîche	10.00
<b>Spicy Mojito</b> (12cl) Rhum Ambré, Citron Vert, Menthe Fraîche, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale	10.00
<b>Moscow Mule</b> (12cl) Vodka, jus de citron vert, Schweppes Premium Mixer Ginger Beer	10.00
<b>Expresso Martini</b> (12cl) Vodka, liqueur de café, expresso Paul Bocuse, sucre de canne	10.00
<b>Martini Tonic</b> (12cl) Martini blanc, citron vert, tonic, glace	10.00
<b>Caïpirinha</b> (12cl) Cachaça, citron vert sucre de canne	10.00

## BAR A GIN TONIC

<b>Frais et Amer :</b> Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic	10.00
<b>Frais et poivré :</b> Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic	10.00
<b>Frais et Fruité :</b> Bombay Sapphire & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	10.00
<b>Frais et Herbacé :</b> Plymouth Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic au thé vert Matcha	10.00

## NOTRE SÉLECTION DE VINS

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b><u>BLANCS</u></b>		
<b>Chardonnay</b> A.O.C – Gamme Pure 2018	5.50	31.50
<b>Montagny</b> A.O.C – Domaine Faiveley 2018	7.50	45.00
<b>Sauternes</b> A.O.C « Château Roumieu » - 2016	7.90	47.20
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C – « Les Meysonniers » - 2018	8.50	51.00
<b><u>ROUGES</u></b>		
<b>Mondeuse</b> A.O.C - Gamme Pure 2018	5.50	36.50
<b>Saint Joseph A.O.C</b> – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Aîné – 2019	7.70	46.30
<b>Trivento</b> – Réserve Malbec - 2017 – Argentine	8.20	49.00
<b>Mercurey Vieilles Vignes</b> A.O.C – Domaine Faiveley – 2018	8.80	52.90
<b>Gevrey-Chambertin</b> A.O.C Vieilles Vignes – Domaine Tortochot – 2018	14.20	85.00
<b><u>ROSÉ</u></b>		
<b>Rosé</b> A.O.C - Gamme Pure 2019	5.50	31.50
<b>Château Léoube</b> A.O.C – Domaine Château Léoube – 2019	6.00	