



À LA CARTE

Mercredi 5 Août 2020, Saint Abel,
Notre Chef Dominique Serres vous propose...

LES ENTRÉES

Salade de Tomates Toutes Sortes & Burrata des Pouilles 16.10
Cœur de bœuf, noire de Crimée, green zebra, ananas,
huile d'olive vierge, pistou Génois

Saumon « Label Rouge » 21.00
Mariné à l'aneth, crème scandinave, toast de pain de campagne grillé

Melon, Jambon de Parme « 30 mois d'affinage » 18.90
Émincé pour ce melon, fines tranches de Parme,
réduction vinaigre balsamique

Salade César Entrée 18.00
Plat 27.00

« Créée par César Cardini » restaurateur Italien
Cœur de laitue romaine, aiguillettes de blanc de volaille,
copeaux de Parmigiano Reggiano, Pancetta séchée, croûtons

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Rigatoni Rigate 19.00
Aux tomates cerises, légumes grillés, basilic frais,
copeaux de Parmigiano Reggiano

Burger Végétarien, Focaccia Tomates Olives 22.50
Aux parfums du Sud, légumes grillés :
aubergine ; courgette ; poivron rouge ; tomates

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

Saumon « Label Rouge »	24.00
Dos rôti sur sa peau à l'huile d'olive, confit de légumes niçois, jus au pistou Génois	
Gambas « Label Rouge » de Madagascar, Risotto Carnaroli	28.80
Moelleux risotto au Parmigiano Reggiano, gambas snackées à la plancha	
Cabillaud	28.00
Pavé rôti sur sa peau à l'huile d'olive, Écrasé de pommes de terre au persil plat et citron, vierge de tomate	

LES VIANDES : **Bœuf & Veau Origine France*

Filet de Bœuf* Rôti au Sautoir Nature ou Sauce Ravigote	32.50
Pommes rissolées Amandine, fricassée de haricots verts	
Volaille de Bresse « Miéral »	29.90
Cuite en cocotte au vinaigre, concassée de tomates à l'estragon, riz pilaf	
Veau* de Lait Français	36.90
Côte de veau rôtie au sautoir à l'ail, thym, Parmigiana d'aubergine	
Les Tartares* « Charolais » 100% Pur Bœuf	20.30
180g, préparés à la commande, Salade verte, pommes frites Amandine	
Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres	
Le César : 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.



AUJOURD'HUI

MENU DU JOUR

FORMULES	3 Plats :	Entrée, Plat du jour et Dessert	27.50 €
	2 Plats :	Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	24.90 €
ENTRÉES DU JOUR	-----		7.10 €
	Tartare de Saumon à l'Aneth Citron vert, échalotes, lait de coco, grenade, salade verte		
	Ou		
	Terrine de Canard Tradition Salade verte, condiments		
PLATS DU JOUR	-----		19.80 €
Poisson	Filet d'Aiglefin à la Plancha Piperade Basquaise, coulis de tomate au basilic		
	Ou		
Viande	Diots de Savoie Crozets au sarrasin, sauce meurette		
Fromages	-----		
Ou Desserts			
	Tonnelet Frais , salade		
	Ou Fromage Blanc en Faisselle , Crème double, nature ou coulis de fruits rouges		
	Ou Salade de Fruits Frais de Saison		
	Ou Dessert du Jour : Tarte aux Fraises, Coulis de fruits rouges		
	Ou Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Citron, Abricot, Fraise		

SUGGESTIONS DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Pâté en Croute Tradition au Foie Gras	16.90
Salade verte et condiments	
Sole Grillée ou Meunière	54.00
Préparée en filets à votre table	
Tombée d'Épinards au Beurre Noisette Pommes Vapeur et Citron	
Daurade Royale (pour 2)	69.00
Préparée en filets à votre table	
Tombée d'Épinards au Beurre, Pommes Vapeur et Citron	
Côte de Bœuf* « La Fleur de Bœuf », pour 2 personnes	120.00
Pommes de terre sautées, haricots verts, sauce ravigote	

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Mumm Brut – Cordon Rouge	13.90	89.00
Alain Thiénot Brut Rosé	11.70	76.50

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.

LA SÉLECTION DU MOMENT

COCKTAILS

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

BAR A GIN TONIC

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

NOTRE SÉLECTION DE VINS

BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
Chardonnay A.O.C – Gamme Pure 2018	5.50	31.50
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2019	7.70	46.30
Condrieu A.O.C – La Petite Côte » - Domaine Cuilleron - 2018	14.50	87.00

ROUGES

Mondeuse A.O.C - Gamme Pure 2018	5.50	36.50
Saint Joseph A.O.C – « Le Grand Pompée » – Paul Jaboulet Ainé – 2017	7.70	46.30
Mercurey Vieilles Vignes A.O.C – Domaine Faiveley – 2018	8.80	52.90
St Romain A.O.C – Domaine Gras – 2018	10.30	62.00

ROSÉ

Rosé A.O.C - Gamme Pure 2019	5.50	31.50
Château Léoube A.O.C – Domaine Château Léoube – 2019	6.00	35.50
Château Saint-Maur – A.O.C – Excellence- Cru Classé- « Domaine Roger Zannier-2019	8.50	49.00