



À LA CARTE

*Mercredi 16 Septembre 2020, Sainte Edith,
Notre Chef Dominique Serres vous propose...*

LES ENTRÉES

Pâté en Croûte Tradition au Foie Gras	19.50
Salade verte, condiments	
Saumon « Label Rouge »	21.00
Mariné à l'aneth, crème scandinave, toast de pain de campagne grillé	
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine	22.00
Chutney de fruits de saison, toast de pain grillé	
Salade César	18.00
« 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.



AUJOUR'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 Mesclun de salade		
	Ou		
	Chiffonnade de Jambon de Parme Confit de légumes niçois		
PLATS DU JOUR	-----		19.80 €
Poisson	Filet d'Eglefin à la Plancha Risotto à l'encre de seiche, parmesan		
	Ou		
Viande	Échine de Cochon Fermier Rôti Pommes purée, haricots plats, jus au thym		
Fromages	-----		
Ou Desserts	Tonnelet Frais, Salade verte		
	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 Figs et aux Framboises, coulis de fruits rouges		
	Ou Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Citron, Abricot, Fraise		

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Salade de Tomates Toutes Sortes & Burrata des Pouilles	16.10
Cœur de bœuf, Noire de Crimée, Green Zébra, huile d'olive vierge, pistou Génois	
Melon, Jambon de Parme « 30 mois d'affinage »	18.90
Émincé pour ce melon, fines tranches de Parme, réduction vinaigre balsamique	
Céviche de Daurade de Méditerranée, Clin d'œil du Costa Rica, Frites et Salade Verte	26.30
Poivrons, oignons rouges, fruit de la passion, citron, mangue, coriandre	
Le Centrolophe Noir des Açores aux Saveurs d'Asie, comme un Tataki	32.00
Confiture d'oignons rouges au citron, crème légère à la citronnelle, linguines aux légumes grillés	
Filet de Bœuf Doré Au Sautoir	42.00
Risotto aux cèpes, sauce lie de vin	
Vacherin Lyonnais à la Praline Rose	9.80
Coulis de fruits rouges	

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut	10.70	89.00
Alain Thiénot Brut Rosé	11.70	76.50
Mumm Brut – Cordon Rouge	13.90	89.00

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.

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

Verre 12cl Btle 75cl

BLANCS

Sauternes A.O.C « Château Roumieu » - 2016	7.90	47.20
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 – 2019	7.70	46.30
Mercrey Vieilles Vignes A.O.C – Domaine Faiveley – 2018	8.80	52.90
Haut-Médoc A.O.C – Moulin de la Lagune – 2014	11.30	67.90

ROSÉ

Château Léoube A.O.C – Domaine Château Léoube – 2019	6.00	35.50
Château Saint-Maur – A.O.C – Excellence- Cru Classé-2019	8.50	49.00