



## À LA CARTE

Samedi 17 octobre 2020, Saint Baudoin  
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 et une sauce lie de vin	
<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 aux Champignons des Bois</b>	<b>28.80</b>
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

**FORMULES**    **3 Plats :**    Entrée, Plat du jour et Dessert    **32.90 €**

**ENTRÉES DU JOUR** ----- **7.90 €**

**Terrine de Foie de Volaille**  
Salade verte et condiments

Ou

**Salade César au Saumon**  
Salade Romaine, copeaux de Parmigiano Reggiano

**PLATS DU JOUR** ----- **19.50 €**

Poisson    **Filet de Daurade de Méditerranée Cuit sur Peau**  
Riz vénéré, matignon de légumes crème légère au Noilly Prat

Ou

Viande    **Longe de Veau Fermière Rôtie**  
Pommes persillées, épinards frais en branches, sauce lie de vin

**Fromages**

**Ou Desserts**

-----  
**Tonnelet Sec**, salade verte

ou

**Fromage Blanc en Faisselle**, nature, crème double ou coulis

Ou

**Salade de Fruits Frais de Saison**

Ou

**Dessert du Jour : Tarte Citron Meringuée**, coulis de fruits rouges

Ou

**Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Citron, Passion, Fraise**

### SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Jour*

**Céviche de Perroquet de Ligne de L'Océan Indien, Clin d'œil du Costa Rica,**    **32.30**  
Frites et Salade Verte Poivrons, oignons rouges, grenade, citron, mangue, coriandre

**Merlu de Petit Bateau Cuit sur Peau**    **31.00**  
Le chou fleur en différentes textures, crème légère aux herbes

**Rognons de Veau en Fricassée à la Moutarde**    **25.10**  
Pommes purée, champignons des bois

**Sensation Chocolatée Jivara et Noisettes, Glace Génépi**    **12.50**

### 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>Pommery - Blanc de Blancs</b>	<b>14.95</b>	<b>92.5</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>Saint Joseph A.O.C</b> – « <i>Le Grand Pompée</i> » – Paul Jaboulet Ainé – 2018	7.70	46.30
<b>Sauternes A.O.C</b> « Château Roumieu » – 2016	7.90	47.20
<b>Crozes Hermitage A.O.C</b> – « Les Meysonniers » - 2018	8.50	51.00
<b>Chablis 1<sup>er</sup> Cru A.O.C</b> – « Côte de Lechet » – La Chablisienne 2018	8.80	52.50
<b><u>ROUGES</u></b>		
<b>Mondeuse A.O.C</b> - Gamme Pure 2018	5.50	36.50
<b>Saint Joseph A.O.C</b> – « <i>Le Grand Pompée</i> » – Paul Jaboulet Ainé – 2018	7.70	46.30
<b>Altos Ibericos</b> – Rioja – Torres – 2016 – Espagne	8.20	49.00
<b>Gevrey-Chambertin A.O.C</b> Vieilles Vignes – Domaine Tortochot – 2018	14.20	85.00
<b><u>ROSÉ</u></b>		
<b>Rosé A.O.C</b> - Gamme Pure 2019	5.50	31.50
<b>Château Léoube A.O.C</b> – Domaine Château Léoube – 2019	6.00	