



À LA CARTE

*Dimanche 18 octobre 2020, Saint Luc
Notre Chef Hervé Perronard vous propose...*

LES ENTRÉES

Foie Gras Frais de Canard des Landes « Robert Duperrier »	22.00
Cuit en terrine Chutney de fruits de saison, toast de pain de campagne grillé	
Saumon « Label Rouge »	21.00
Mariné à l'aneth, crème scandinave, toast de pain de campagne grillé	
Pâté Croûte Tradition au Foie Gras	21.00
Salade verte et condiments	
Salade César de Savoie	20.50
« 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

Burger Végétarien, Focaccia Tomates Olives	22.50
Aux parfums du Sud, légumes grillés : aubergines, courgettes, poivrons rouge, tomates	
Riso Carnaroli aux Champignons des Bois	28.80
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

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

LES VIANDES : **Bœuf & Veau Origine France*

Filet de Bœuf*, Crozets de Savoie, Champignons des Sous-Bois	35.00
Au sautoir nature ou sauce au poivre, Gratin aux crozets de Savoie à l'abondance, fricassée de champignons	
Volaille de Bresse « Miéral »	38.00
Suprême de volaille à la crème aux morilles, riz pilaf	
Foie de Veau*, Girolles Boutons	27.90
Poêlé à la lyonnaise, purée de pommes de terre, Quelques girolles	
Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf*	20.30
180g, préparés à la commande, Salade verte, pommes de terre 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 **32.90 €**

ENTRÉES DU JOUR ----- **7.90 €**

Saumon Mariné

Crème scandinave et toast de pain grillé

Ou

Velouté de Courge Butternut

Dés de Foie Gras, petits croutons, crème à la truffe

PLATS DU JOUR ----- **19.50 €**

Poisson

Filet de Loup de Méditerranée Cuit sur Peau

Confit de légumes niçois, pommes vapeur et crème légère aux herbes

Ou

Viande

Gigot d'Agneau Rôti

Polenta crémeuse, poêlée de champignons et jus au romarin

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 : Interprétation d'une Forêt Noire, 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
Alain Thiénot Brut	10.70	69.00
Alain Thiénot Brut Rosé	11.70	76.50
Pommery - Blanc de Blancs	14.95	92.5

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