



## À LA CARTE

*Jeudi 29 Octobre 2020, Saint Narcisse,  
Notre Chef Dominique Serres vous propose...*

### LES ENTRÉES

---

<b>Foie Gras Frais de Canard des Landes « Robert Dupérier »</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>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, 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

---

- Ombre Chevalier** **32.00**  
Filet braisé au Noilly Prat, sauce crème au râpé de citron, épinards frais en branches, Pommes vapeur
- Linguines Fraîches, Moules de Bouchot de la Baie du Mont St-Michel** **24.50**  
Comme une marinère 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
- 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

<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>Saumon Mariné à l'Aneth</b> Crème scandinave et toast de pain grillé		
	Ou		
	<b>Gâteau de Foie de Volaille</b> Frisée aux lardons, coulis de tomates		
<b>PLATS DU JOUR</b>	-----		<b>19.80 €</b>
Poisson	<b>Cabillaud Rôti sur Peau à l'Huile d'Olive</b> Mijoté de haricots coco de Paimpol à l'espagnole, chips de chorizo		
	Ou		
Viande	<b>Foie de Veau* à la Lyonnaise</b> Poêlée de champignons des sous-bois, pommes purée		
<b>Fromages</b>	-----		
<b>Ou Desserts</b>	<b>Tonnelet Sec</b> , salade verte		
	Ou <b>Fromage Blanc en Faisselle</b> , crème double, nature ou coulis de fruits rouges		
	Ou <b>Salade de Fruits Frais de Saison</b>		
	Ou <b>Dessert du Jour : Tarte Façon Crème Brulée à l'Orange</b> , coulis de fruits rouges		
	Ou <b>Coupe de Sorbets aux Trois Parfums</b> : Citron, Mangue, Fraise		

## SUGGESTIONS DU MARCHÉ PRIMEURS DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Jour*

<b>Gambas « Label Rouge » de Madagascar, Risotto Carnaroli</b>	<b>28.80</b>
Moelleux risotto au Parmigiano Reggiano, gambas snackées à la plancha	
<b>Lieu Jaune de Ligne de la Baie de Roscoff Cuit Sur Peau</b>	<b>34.80</b>
Riz vénéré, Matignon de légumes, beurre de gingembre	
<b>Rognons de Veau en Fricassée</b>	<b>25.10</b>
À la moutarde à l'ancienne, pommes purée, champignons des sous-bois	
<b>Veau* de Lait Français</b>	<b>42.00</b>
Côte de veau rôtie au sautoir aux morilles, pommes purée et haricots verts	

## 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>

*\*Bœuf & Veau Origine France*

*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

### BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Chardonnay</b> A.O.C – Gamme Pure 2018	5.50	31.50
<b>Sauternes</b> A.O.C « Château Roumieu » – 2016	7.50	47.20
<b>Château Sainte-Marguerite</b> A.O.C « Cuvée Symphonie » 2019	8.70	52.00
<b>St Aubin 1er Cru</b> A.O.C - " En Remilly " Domaine Langoureau 2017	12.70	76.00

### ROUGES

<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 Ainé – 2018	7.70	46.30
<b>Mercurey Vieilles Vignes</b> A.O.C – Domaine Faiveley – 2018	8.80	52.90
<b>Haut-Médoc</b> A.O.C – Moulin la Lagune 2014	11.30	67.90
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C - Domaine de Thalabert – 2013	11.90	72.00
<b>Gevrey-Chambertin</b> A.O.C Vieilles Vignes – Domaine Tortochot – 2018	14.20	85.00

### ROSÉ

<b>Rosé</b> A.O.C - Gamme Pure 2019	5.50	31.50
-------------------------------------	------	-------