



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Salade César (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien) Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	16.90
Melon, Jambon de Parme « 30 mois d'affinage » A l'italienne pour ce melon et ce jambon finement tranchés	18.90
Saumon « Bömlo® » Mariné à l'aneth, crème raifort et blinis	21.00

LE RISOTTO

Gambas « Label Rouge » de Madagascar, Risotto Carnaroli Moelleux pour ce risotto au Parmigiano Reggiano, poivrons , gambas snackées	28.80
---	--------------

LES POISSONS

Merlu, Aubergines Pavé cuit à la plancha, caviar d'aubergines, émulsion au citron	28.90
Cabillaud, Herbes Tendres Dos rôti sur peau à l'huile d'olive, écrasé de pommes de terre aux herbes et olives Taggiasche	28.90

LA VIANDE * Bœuf et Veau Origine France

Bœuf* en Tataki « Taillé dans le Filet » au Sésame Poêlée de légumes wok, sauce thaï	35.00
Veau* de Lait « Milanaise » Escalope viennoise, risotto carnaroli au Parmigiano Reggiano	28.80
Filet de Bœuf* Grillé au Sautoir ,sauce Poêlée de girolles, pommes frites	35.00

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.

AUJOURD'HUI

Mercredi 16 septembre 2020, Sainte Edith , Notre Chef Jérôme Bernigaud vous propose...

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 €
	Royale de Potimarron éclats de Noisette <i>Petits Croutons doré</i>	
	Melon, Jambon de Parme « 30 mois d'affinage » A l'italienne pour ce melon et ce jambon finement tranchés	
PLATS DU JOUR	-----	19.80 €
Poisson		
	Filet d'Eglefin a la plancha	
Ou	Fondue d'endives ,beurre agrume	
Viande	Echine de Cochon Rôtie au Thym Purée de pommes de terre et pleurotes	
Fromages		
Dessert	Demi Saint-Marcellin , Affiné "Mère Richard"	
Ou	Fromage Blanc en Faisselle , Crème double, nature ou coulis de fruits rouges	
Ou	Baratte de Chèvre Frais Fermier « Chevenet »	
Ou	Salade de Fruits Frais de Saison	
Ou	Dessert du jour: Tarte aux framboises et figes	
Ou	Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Citron ,Passion , Amande	

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Jambon Blanc Truffé « Maison Masse »	14.00 €
Risotto aux Cepas de Corrèze Carnaroli pour se risotto ,Parmesan Reggiano ,jus de viande	34.80 €
Poêlée de Champignons des sous bois	6.80 €
Plateau de Desserts à Partager (pour 2 personnes)	18.00 €

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.

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
GH Mumm Cordon Rouge Brut	13.90	89.00
GH Mumm Rosé	15.00	95.00
« R » de Ruinart		100.00

BIÈRES ARTISANALES

COCOMIETTE

La Cocomiette Blonde 4.8° (33cl)	6.50
La Cocomiette Blanche 4.2° (33cl)	6.50
La Cocomiette Rousse 5.8° (33cl)	6.50

Cocomiette est une nouvelle marque alimentaire qui lutte contre le gaspillage en produisant selon les principes de l'économie circulaire. Les produits Cocomiette sont fabriqués à partir de chapelure de pain. Ils sont gourmands et de qualité

NOTRE SÉLECTION DU MOMENT



BLANCS

	Verre 12 cl	Btle 75cl
Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2016	7.70	46.30
Petit Chablis – « Vibrant » La Chablisienne 2018	5,50	
Condrieu - A.O.C – " La Petite Côte " - Domaine Cuilleron	14.50	87.00
Sancerre A.O.C Pascal Jolivet 2016	7.80	48.50
Cote Du Rhône A.O.C «la Garuste» Chateaux Panery 2018	5.50	33.00
Cote du Ventoux « Le Vieux Clocher » 2017	4.80	

ROUGES

Cote Du Rhône A.O.C «la Garuste» Chateaux Panery 2018	5.50	33.00
Mercurey - A.O.C – Vieilles Vignes – Domaine de la Framboisière 2017	8.80	52.90
Haut Médoc - A.O.C - « Moulin de la Lagune » - 2013	11.30	67.90
Crozes-Hermitage A.O.C. Yann Chaves -2016	7.10	42.50

ROSÉS

Château Sainte–Marguerite - A.O.C – « Cru Classé » 2018 	6.30	23.00
Château Sainte–Marguerite - A.O.C – « Cuvée Symphonie » 2018 	8.60	

NOS POTS LYONNAIS

BLANCS

	Verre 12 cl	Pot 46cl
Mâcon Villages A.O.C–Réserve	3.60	12.80
Viognier I.G.P - Pays d'Oc	3.80	13.10

ROUGES

Côtes du Rhône A.O.C - Maison Guyot	3.60	12.80
Cœur de Bordeaux A.O.C – Sélection Hervé Maudet	4.10	14.90

ROSÉ

Côtes de Provence A.O.C – Sélection Maître des Vignerons de Saint Tropez	4.00	14.60
---	-------------	--------------