



À LA CARTE

LES ENTRÉES

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

LE RISOTTO

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

LES POISSONS

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

LA VIANDE * Bœuf et Veau Origine France

- Bœuf* en Tataki « Taillé dans le Filet » au Sésame** **31.50**
Poêlée de légumes wok, sauce thaï
- Veau* de Lait « Milanaise »** **28.80**
Escalope viennoise, risotto carnaroli au Parmigiano Reggiano

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

Vendredi 31 Juillet 2020, Saint Ignace
Notre Chef Mickael Aupetit 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 €**

Salade César au Saumon

Vinaigrette aux anchois

Ou

Gaspacho Andalou

Petits Croutons doré

PLATS DU JOUR ----- **19.80 €**

Poisson Assortiment de poisson à la plancha « Sebaste, Merlu, Cabillaud »

Beurre Nantais ,Jardinière de Légumes

Ou

Viande Suprême de Volaille rôti au thym

Piperade , riz Basmati

Fromages -----

Dessert Assiette de Fromages: 1/2 St Marcellin, Baratte et Tomme de Savoie

Ou

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 Fraises

Ou

Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Thé Vert Menthe , Passion ,Fruits de soleil

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Jambon Blanc Truffé « Maison Masse » **14,00€**

Mini Sardines Ibériques du Golfe de Cantabrie ,à Partager **19,80€**

Filet d'Eglefin comme un « Fish &Chips » **24,00€**
Sauce Tartare

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

BIÈRE — AU PAIN

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 Aîné 2016	7.70	46.30
Gewurztraminer A.O.C – Trimbach – 2014	8.20	49.00
Chablis 1^{er} Cru A.O.C « Côte de Lechet » - La Chablisienne 2016		50.90
Petit Chablis – « Vibrant » La Chablisienne 2018	5,50	
Condrieu - A.O.C – " La Petite Côte " - Domaine Cuilleron	14.50	87.00

ROUGES

Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Aîné 2016	7.70	46.30
Givry – A.O.C – « Les Dracy » - Michel Sarrazin et Fils - 2018	8.20	49.00
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
Côte-Rôtie A.O.C. – « Le Plomb » – Vins de Vienne – 2017	18.60	

ROSÉS

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

NOS POTS LYONNAIS

	Verre 12 cl	Pot 46cl
BLANCS		
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