

Les Entrées

Salade César au Parmesan Reggiano Cœur de romaine, émincé de blancs de volaille, sauce César et croûtons	14.90
Jambon Cru Serrano Tranché Finement « 20 Mois d’Affinage » Pain de campagne grillé	16.30
Cœurs d’Artichauts et Haricots Verts, Bouquet de Salade Vinaigrette à l’huile d’olive vierge, échalotes et fines herbes	16.20
Salade Gourmande au Foie Gras de Canard Haricots verts, cœurs d’artichauts, vinaigrette à l’huile d’olive, échalotes et fines herbes	20.50
Saumon Mariné à la Scandinave Crème citronnée à l’aneth et pain de campagne grillé	18.30
Terrine de Foie Gras de Canard Pain de campagne grillé et confiture d’oignons rouges	19.00
Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées Epinards frais en branches, polenta poêlée, sauce exotique	22.00
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé 7 pièces servies en petits pots	14.40

Les Pizzas Fines & Pâtes Italiennes

Pizzas Fines et Croustillantes (peuvent se partager à l’apéritif) :

- **Aux Légumes Confits** 14.50
Tomate, aubergine, courgette, poivron et pistou
- **Au Saumon Mariné à la Scandinave, Selon la Pizza « Spago »** 16.90

Linguine à l’Italienne 13.70
Concassée de tomates, basilic et Parmesan Reggiano

Pour nos Jeunes Convives

Menu Enfant (moins de 8 ans) 12.50

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L’établissement n’accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Les Poissons

Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à votre Table :

Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l’encart Menu

Filet de Bar Poêlé Fondue de poireaux, crème de moules au safran	27.20
Pavé de Cabillaud Rôti sur sa Peau Compotée de pommes de terre aux herbes, olives et tomates confites	26.00
Risotto de Gambas et Endives Braisées Parmesan Reggiano	28.50
Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha Filets de cabillaud, saumon, dorade et gambas Epinards frais en branches, pommes vapeur et sauce vierge	29.10

Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Pluma Ibérique Bellota® Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Purée de pommes de terre aux olives Taggiasche et jus au chorizo ibérique	28.50
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise Déglacé au vinaigre, haricots verts et purée de pommes de terre	27.80
Poulet de Bresse Rôti à la Broche Purée de pommes de terre et salade verte	29.10
Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce Beaujolaise Haricots verts et pommes frites	29.70
Les Tartares, 100% Pur Bœuf* 180g, hachés et préparés à la commande Salade verte et pommes frites	19.40
Le Classique : Jaune d’œuf, oignons, cornichons et câpres	
Le César : Le Classique poêlé aller-retour	

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d’allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l’accueil du restaurant.



11/10

some conflict in th
election. We're at
erating in various
political dispensat
forget that, thoug
helped, the bouc
South Africa:
Why did you
help that

Bocuse, à l'
Dimanche midi en gare des Br
attend ses premiers convives. S'y on
les cuisines du monde entier dans
où les fourneaux, visibles de la salle e

La soupe V&E en version
bouché, un menu coté à 48
francs, des gâteaux pommés
au miel de spécialités de la
maison... Bocuse fait un pas de plus
en direction de la démocratisation et
du brassage des cultures culinaires.
un pas vers "L'Est", sa nouvelle en-
treprise en pain des Brotteaux

mené ailleurs. Hoc
franchir le Sahel et d
diversification. Enfin
argument n'est pas le
vient important de f
des Meilleurs Ouvriers
Fleury-Job

A l'Est, la cuisine des voyag
... internationaux des
cardinaux lyonnais d'est
de pende et quelques coups de
ou chef, com

where w
member
collabor

South Africa, Is
also one
assist. Sou
it decided.

**All the people these
Bible and h
that shines
biblical sy**

Le « Bocuse » des Brotteaux
of our central preoccup
played a leading role in
international campaign.
before felt obliged to
when it decided t
second
merely
doctrin
work

COFFEE WORLD
Tendances
L'ASSIETTE, VÉRITABLE
VECTEUR D'IMAGE
A l'Est, la porcelaine est
signée Villeroy & Boch et le
décor Alain Vanzo-graphique
pâtes cornets de voyage, une
symbolique fondée sur des
cuisines du monde intégrées
des monuments, un graphisme qui
sur toute l'alle, des couleurs chaudes, bref un décor
qui s'inscrit pleinement dans la tendance actuelle,
souligne "l'artiste" au-delà de Paul Bocuse qui constitue une
évolution des mentalités. Le simple filet ou le logo sur
le mocha blend, terme du marketing, laissent progressivement leur place
à des discours plus étalés et plus rigoureux in Italia. Scelta come
oggi, il re
la cucina francese ha
ato vinta

**Paul Bocuse ne
c'est aussi un**
On attribue à Paul B
communicateur déte
Tartarin des bords de
avisée en déléguant
pouchée Fleury, l'ale
Le cas de Jean Pie
Collonges, ce trava
Collonges, puis P
L'ensemble dégage
A ces activités s'a
sance depuis 15 a
gerie, des royaltie
droits d'auteur de
ne gran
me de c
ier Jean

KARLSBRAU

L'EST

