

Carte Automne

Les Entrées

Soupe des Pêcheurs à la Marseillaise Croûtons dorés à l'ail, comté râpé et sauce rouille servie à part	12.50
Salade César (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien) Cœur de romaine, émincé de blancs de volaille Copeaux de Parmesan Reggiano, croûtons et sauce César	14.90
Jambon Cru Serrano Tranché Finement "20 Mois d'Affinage" (Le mot Serrano vient du mot espagnol "sierra" qui signifie "région de montagnes")	16.30
Terrine de Foie Gras de Canard Chutney de fruits d'automne et noix, pain de campagne grillé	19.00
Saumon Mariné à l'Aneth Crème citronnée et pain de campagne grillé	18.30

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

Pizza Fine aux Légumes Huile d'olive vierge, mozzarella et Parmesan Reggiano	14.50
Pizza Fine au Saumon Mariné à l'Aneth Crème citronnée au fromage frais, œufs de hareng Avruga, selon la Pizza « Spago »	16.90

Les Pâtes

Rigatoni à la Crème de Parmesan Reggiano Minute d'artichaut, jambon cru Serrano et pignons de pin	15.50
Linguine à la Bolognaise, Comme à Bologne Copeaux de Parmesan Reggiano et huile d'olive vierge	14.50

Plats Signatures du Sud

Cocotte d'Encornet à la Catalane Riz rond, chorizo Ibérique, poivrons, moules de Bouchot et safran	28.00
Filet de Rascasse en "Bouillabaisse" Compotée de pommes de terre safranée, croûtons dorés à l'ail et comté râpé Sauce rouille servie à part	29.10
Pastilla de Volaille « Cannelle, Coriandre et Miel » Cuite dans une feuille de brick croustillante, dés de tomates, amandes grillées et salade verte	19.80

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

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

Carte Automne

Les Poissons

Dos de Cabillaud en Mouclade Moules de Bouchot, matignon de poireaux, carottes et céleri	26.00
Assortiment de Poissons Cuits à la Plancha Filets de daurade, rascasse, cabillaud et gambas Purée de pommes de terre à l'huile d'olive vierge	29.10

Poissons du Marché Rôtis Entiers et Découpés à votre Table :
Selon Arrivage voir les suggestions du jour sur l'encart Menu

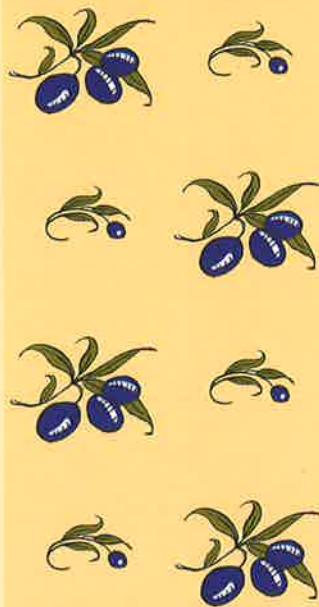
Les Viandes : * Bœuf & Veau Origine France

Escalope de Veau* Milanaise Poêlée de gnocchi au citron Parmesan Reggiano	28.00
Foie de Veau* Poêlé à la Vénitienne , (Déglacé au vinaigre balsamique) Linguine sauce Alfredo	27.80
Filet de Bœuf* au Gorgonzola Poêlée de gnocchi et jus de veau à l'oseille	29.70
Les Tartares 100% Pur Bœuf* 180g, hachés et préparés à la commande, Salade verte et pommes de terre persillées	19.40
Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons et câpres Le César : Le Classique poêlé aller-retour L'Italien : Oignons rouges, câpres, olives Taggiasche, tomates séchées, Parmesan Reggiano et pistou	

Pour nos Jeunes Convives

Menu Enfant (moins de 8 ans)	12.50
Menu Enfant (plus de 8 ans)	18.50

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.



Carte des Vins

Blancs

		37.5cl /	50cl /	75cl
Mâconnais	Mâcon Villages A.O.C - Domaine Les Chenevières - Georges Duboeuf	12.60		22.60
	Saint Véran A.O.C - Domaine de la Bâtie - Georges Duboeuf	17.10		31.20
	Pouilly Fuissé A.O.C - Domaine Thibert et Fils		34.70	44.80
Bourgogne	Petit Chablis A.O.C La Chablisienne			26.20
	Rully A.O.C - "Maizières" - Domaine de l'Ecette - Vincent Daux Viticulteur			44.60
	Chablis 1 ^{er} Cru A.O.C - "Côte de Léchet" - La Chablisienne			48.90
	Mercurey A.O.C - "Domaine Framboisière"			52.90
	Meursault A.O.C - "Les Charmes" - Domaine Michelot			98.60
Val de Loire	Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru A.O.C - "Champ Gain" - O.Leflaive			120.00
	Sancerre A.O.C - "La Mercy Dieu" - Domaine Bailly Reverdy	26.20		41.80
Alsace	Gewurztraminer Appellation Alsace Contrôlée - Trimbach			49.00
Vallée du Rhône	Viognier Pays d'Oc I.G.P (14°) - "Les Janelles"			25.20
	Grignan les Adhémar A.O.C - Domaine Grangeneuve - "Les Dames Blanches du Sud" - Bour			29.00
	Côtes du Rhône A.O.C - "La Redonne" - J.L. Colombo			32.50
	Saint Joseph A.O.C - "Le Grand Pompée" - Paul Jaboulet Ainé			45.30
	Crozes Hermitage A.O.C - "Petite Ruche" - Domaine Chapoutier			36.10
	Châteauneuf du Pape A.O.C - "Les Cèdres" - Paul Jaboulet Ainé			68.90
Côtes de Provence	Condrieu A.O.C - "Les Ravines" - Domaine Niero			85.50
	Hermitage de St Pons Côtes de Provence A.O.C - Gérard Biancone	16.70		24.10
	Château Ste Marguerite Côtes de Provence A.O.C - Cru Classé - J.P Fayard	26.60		37.50

Rouges

Lyonnais	Coteaux du Lyonnais A.O.C - Domaine Sainte Agathe - Tayol-Guyot	13.40		20.90
	Coteaux du Lyonnais A.O.C - L'esprit d'Agathe - Tayol-Guyot			21.60
Roannais	Côte Roannaise A.O.C - "La Perdrizière" - Michel Desormière - Viticulteur			23.50
Beaujolais	Beaujolais Villages A.O.C - Domaine du Tracot - Jean Paul Dubost - Viticulteur			12.30
	Brouilly A.O.C - Sélection Georges Duboeuf	12.30		24.10
	Fleurie A.O.C - "Clos des 4 Vents" - Georges Duboeuf	13.80		25.80
Bourgogne	Bourgogne A.O.C - Domaine des Moirots - Christophe Denizot - Propriétaire			26.60
	Rully A.O.C - "Brange" - Domaine de l'Ecette - Vincent Daux Viticulteur			44.60
	Mercurey A.O.C - "Domaine Framboisière"			52.90
	Côte de Nuits A.O.C - Vieilles Vignes - Desertaux Ferrand			50.80
	Volnay 1 ^{er} Cru A.O.C - "En Caillerets" - Domaine de la Pousse d'Or			98.80
Val de Loire	Pommard 1 ^{er} Cru A.O.C - "Epenots" - O.Leflaive			112.90
	Saumur Champigny A.O.C - Château du Hureau - P. et G. Vatan - Viticulteurs	16.30		30.70
Vallée du Rhône	Sancerre Rouge A.O.C - "La Mercy Dieu" - Domaine Bailly Reverdy	26.20		41.80
	Côtes du Rhône A.O.C - "Les Abeilles" - J.L. Colombo - Viticulteur Propriétaire	15.20		24.90
	Côtes du Rhône A.O.C - Guigal - Viticulteur Propriétaire à Ampuis			28.20
	Côtes du Rhône Villages A.O.C - "L'Envol" - Vignobles Duplessis-Guyot			35.90
	Gigondas A.O.C - "Pierre Aiguille" - Paul Jaboulet Ainé			43.60
	Saint Joseph A.O.C - "Les Lauves" - J.L. Colombo	23.20		41.90
	Saint Joseph A.O.C - "Le Grand Pompée" - Paul Jaboulet Ainé			45.30
	Crozes Hermitage A.O.C - Yann Chave - Viticulteurs Propriétaire	23.20		41.90
	Crozes Hermitage A.O.C - Domaine Thalabert - Paul Jaboulet Ainé			71.40
	Châteauneuf du Pape A.O.C - "Les Cèdres" - Paul Jaboulet Ainé			74.80
	Cornas A.O.C - "Les Ruchets" - Domaine JL Colombo			145.20
Côtes de Provence	Côte Rôtie A.O.C - Château d'Ampuis - E.Guigal			185.90
	Château Ste Marguerite Côtes de Provence A.O.C - Cru Classé - J.P Fayard	26.60		37.50
	Château Rasque Côtes de Provence A.O.C - "Pièce Noble" - Gérard Biancone	32.90		44.80
Languedoc	Saint Chinian A.O.P - La Balade - Domaine Vic			29.80
Bordeaux	1 ^{ères} Côtes de Bordeaux A.O.C - Château Ricaud	17.40		29.50
	Saint Emilion Grand Cru A.O.C - Château Haut Brisson Lagrave			45.10
	Haut-Médoc A.O.C - "Moulin de La Lagune" - Château La Lagune			67.90
	Saint Estèphe A.O.C - Frank Phélan - 2ème Vin du Château Phélan Ségur			85.90
Vins du Soleil	Espagne Appellation Catalogne Contrôlée - "Mas Rabell" - Maison Torrès			36.40

Rosés

Côtes de Provence	Gris Blanc I.G.P Pays d'Oc (12.50°) - Gérard Bertrand			27.50
	Côtes de Provence - Château Léoube			43.50

VALIRO

36.40

