

La Carte

Velouté glacé de pois à la menthe fraîche,
Tartine croustillante de sardine en Rémoulade 9 €

La Salade « Splendid »

Du mesclun, une tomate farcie de brouillade d'œuf, des fins lardons et des croûtons 11 €

Mimosa de crabe à l'œuf « Mayo »,
tomates confites au Pesto et Roquette 12 €

Le Classique Melon au Jambon Serrano 13 €

Belles asperges blanches servies tièdes, sauce mousseline ou vinaigrette 13 €

Fraîcheur de saumon saumuré au gingembre et coriandre 13 €

Cassolette d'Escargots de Bourgogne
aux champignons et Beurre d'herbes 14 €

Croute aux morilles et foies de volaille au Vin Jaune 16 €

Foie Gras de canard et gelée au Porto, Bouquet de Mesclun 18 €



Quenelle mousseline de Brochet, sauce Nantua 18 €

Dos de Morue 1/2 sel rôti à l'huile vierge,
pomme de terre écrasée au gingembre 23 €

Etuvée de grosses gambas « Camerone » au beurre persillé,
Polenta de poivron doux au piment d'Espelette 24 €

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes » 26 €

Les Spaghettinis mêlés d'un Salpicon de homard, suc de tomate épicé 27 €

Goujonnettes de sole sauce légère au Curry de Madras 30 €



Tartare de Bœuf Salers (origine France) « Haché Minute et préparé devant vous » :

- En entrée accompagné d'une Salade de Mesclun aux Herbes 12 €

- ou en Plat principal plus copieux, accompagné de Pommes Rattes 18 €

Savoureuse Bavette de Bœuf « Black Angus* »,
mousseline Printanière à la fondue d'oseille 24 €

Escalope de Foie de Veau (origine France) persillé « Label Rouge » à la Lyonnaise
quelques jeunes pousses d'épinard 24 €

Le Traditionnel Poulet de Bresse* à la crème « Selon la Mère Blanc » 25 €

Supplément Morilles

6 €

Côte de Veau élevé sous la Mère en Dordogne mijotée aux petits oignons,
le jus nourri de pulpe d'aromates avec quelques morilles fraîches 28 €

*Toutes nos viandes proviennent de la Boucherie Trolliet aux Halles de Lyon et notamment la Viande « Black Angus » en provenance des Etats-Unis et réputée comme une des viandes parmi les plus gouteuses et tendres.

Sur le Pouce

Fraîcheur de saumon saumuré au gingembre et coriandre



Tartare de Bœuf Salers accompagné de Pommes Rattes



Tiramisu aux Spéculoos

25 €

Saveurs de saison

La Salade Splendid

ou

Mimosa de crabe à l'œuf « Mayo », tomates confites au Pesto et Roquette

ou

Le Classique Melon au Jambon Serrano



Quenelle mousseline de Brochet, sauce Nantua

ou

Savoureuse Bavette de Bœuf « Black Angus* »,
mousseline Printanière à la fondue d'oseille

ou

Dos de Morue 1/2 sel rôti à l'huile vierge, pomme de terre écrasée au gingembre



Les Fromages OU le choix des Desserts

28 €

Les Fromages ET le choix des Desserts

32 €

Entre Bresse et Dombes

Cuisses de grenouilles fraîches sautées « comme en Dombes »

ou

Cassolette d'escargots de Bourgogne et champignons au Beurre d'herbes



Le Traditionnel Poulet de Bresse* à la crème « Selon la Mère Blanc »

Supplément morilles 6€



Les Fromages et le choix des Desserts

43 €

Terre & Mer

Foie Gras de canard et gelée au Porto, Bouquet de Mesclun

ou

Croute aux morilles et foies de volaille au Vin Jaune



Etuvée de grosses gambas « Camerone » au beurre persillé,
Polenta de poivron doux au piment d'Espelette

ou

Cassolette d'escargots de Bourgogne aux champignons et Beurre d'herbes



Les Spaghettinis mêlés d'un Salpicon de homard, suc de tomate épicé

ou

Escalope de Foie de Veau (*origine France*) persillé « Label Rouge » à la Lyonnaise,
quelques jeunes pousses d'épinard



Les Fromages et le choix des Desserts

45 €

Menu Enfant

Un Poisson ou une Viande
avec garniture au choix
Un dessert

11 €

(jusqu'à 8 ans)

Selon l'ardoise du Jour

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Le Plat du Jour 13 €

Midi Express 18 €

Entrée du jour et Plat du Jour

ou

Plat du jour et Dessert du Jour

+

Un Verre de Vin ou 1/2 Minérale ou Bière Pression

+

un Café

Au Fil des Jours

20 € au déjeuner

Nouveau !! 24 € au dîner

Entrée du jour

+

Plat du jour

(Poisson ou Viande)

+

Dessert du jour

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h15 pour le déjeuner et 23h30 pour le dîner

**La volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Elle est élevée sur parcours herbeux Selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.*

**Nous tenons à la disponibilité de la clientèle
la traçabilité de nos viandes Bovines**

Notre offre se renouvelle au rythme d'un changement de carte au fil des saisons

Directeur d'exploitation : Geoffroy BERRIER
Chef de Cuisine : Fabrice GARABEDIAN
Prix Taxes et service compris – Le Splendid – Mai 2010