

Pour accompagner votre amuse bouche
nous vous recommandons...

LE QUAI ROYAL 7 €

Crémant de Bourgogne, sirop d'agrumes et gingembre

La Carte

**Bouquet de Mesclun et frisée aux lardons et croutons
sur une rémoulade de sardines fraîches 10 €**

Carpaccio de pied de porc farci et vinaigrette d'herbes aromatiques 9 €

Soupe glacée de tomate au basilic et chèvre du Mâconnais 9 €

Le Classique Melon au Jambon Serrano 13 €

Saumon saumuré à l'huile vierge et à la coriandre fraîche 14 €

Ravioles d'Escargots de Bourgogne Forestière 14 €

Terrine de Foie Gras de canard, Chutney de figue et tomate 18 €



Quenelle de Brochet aux queues d'écrevisses sauce Nantua 16 €

Pavé de sandre « Val de Saône » au Vin Jaune, Bouquetière Estivale 22 €

Morue Fraîche à l'embeurrée de pommes de terre au gingembre 23 €

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en persillade et beurre noisette 25 €

**Escalope de Foie de Veau « Label Rouge » à la Lyonnaise
petits pois à la menthe poivrée 24 €**

**La Belle Entrecôte Charolaise
« En direct des Halles de Lyon Maurice Trollet »,
avec des pommes « grenaille » et un Beurre Vigneron 25 €**

Fricassée de Volaille de Bresse* au vinaigre et à l'estragon, riz Basmati 25 €

***Toutes nos viandes bovines sont garanties d'origine française.**

Fraîcheur d'été

Carpaccio de pied de porc farci et vinaigrette d'herbes aromatiques

ou

Soupe glacée de tomate au basilic et chèvre du Mâconnais

ou

Le Classique Melon au Jambon Serrano

---🌀🌀---

Morue Fraîche à l'embeurrée de pommes de terre au gingembre

ou

Escalope de Foie de Veau « *Label Rouge* » à la Lyonnaise
petits pois à la menthe poivrée

Fromage OU le choix des Desserts

28 €

Fromage ET le choix des Desserts

32 €

Entre Bresse et Dombes

Cuisses de grenouilles fraîches sautées en persillade et beurre noisette

ou

Ravioles d'Escargots de Bourgogne Forestière

---🌀🌀---

Fricassée de Volaille de Bresse* au vinaigre et à l'estragon, riz Basmati

---🌀🌀---

Fromage et le choix des Desserts

42 €

Saveurs du Val de Saône

Saumon saumuré à l'huile vierge et à la coriandre fraîche

ou

Terrine de Foie Gras de canard, Chutney de figue et tomate

---🌀🌀---

Quenelle de Brochet aux queues d'écrevisses sauce Nantua

ou

Ravioles d'Escargots de Bourgogne Forestière

---🌀🌀---

Pavé de sandre « Val de Saône » au Vin Jaune, Bouquetière Estivale

ou

La Belle Entrecôte Charolaise « *En direct des Halles de Lyon Maurice Trollet* »,
avec des pommes « grenaille » et un Beurre Vigneron

---🌀🌀---

Fromage et le choix des Desserts

2 PLATS

38 €

3 PLATS

46 €

Menu Enfant

Un Poisson ou une Viande
avec garniture au choix

Un Dessert

12 €

jusqu'à 8 ans

Le Marché du Jour

À consulter sur l'ardoise :

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

- Au déjeuner sauf dimanches et jours fériés **18 €**

- Au dîner sauf Week-end et jours fériés **21 €**

Demi St-Marcellin, Cervelle des Canuts ou Fromage Blanc 4 €

L'assiette des fromages du moment 5,5 €

Le choix des desserts 7,5 €

***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 vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h30* pour le déjeuner et 22h30* pour le dîner
(*À partir de 14h00 et 22h00, nous ne proposons que le choix à la carte)

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

Directeur : Laurent COMBA

Prix taxes et service compris - Saint Laurent – Juillet 2010