

## ENTREES

Foie Gras de Canard,  
marmelade « figue / tomate » à la Cardamome 18 €

La Salade Caladoise  
*De la frisée, des fins lardons, des Ailerons de Volaille  
et des croutons sur un Parfait de Foie Blond* 10 €

Petit feuilleté chaud de Lièvre aux aromates  
*(15 minutes d'attente)* 14 €

L'œuf de Ferme « Canaille » poché Vert-pré,  
quelques Goujonnettes de Merlan 9 €

Méli-mélo d'aubergine et poivron rouge confits  
au gingembre et poivre de Penja 12 €

Fraîcheur de Saumon saumuré à la Coriandre 14 €

Rémoulade de Crabe à la citronnelle en Robe de Sucre 12 €

## POISSONS

Dos de Cabillaud ½ Sel « Façon Aioli » 23 €

Ravioles Forestière à l'Ail doux et aux Queues d'Ecrevisses 18 €

La Belle Sole Meunière et des pommes à l'Anglaise 33 €

Le Homard cuit à la coque,  
au Curcuma servi avec des Spaghettini 32 €

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade 26 €

Noix de Saint-Jacques au Vin Jaune et Morilles 29 €

## VIANDES

Tartare de Bœuf *Origine France* aux Câpres et à la Coriandre accompagné de PP9, une « Mayo Basilic » et bouquet de Mesclun 18 €

La Savoureuse Entrecôte « Angus »  
avec une poêlée de Champignons 26 €

Civet de Lièvre « façon Elisa Blanc » et des Spaetzles 25 €

Escalope de Foie de Veau « Label Rouge »,  
servie avec une onctueuse Pomme Purée 23 €

Le Traditionnel Poulet de Bresse à la crème, Riz Basmati 25 €

Supplément Morilles

7 €

### Clin d'œil au Val de Saône

La Salade Caladoise



Ravioles Forestière à l'Ail doux et aux Queues d'Ecrevisses



Crème Caramel au lait entier et aux œufs de Ferme, tuile aux Agrumes

ou

Fromage Blanc en Faisselle

25 €

## Menu Enfant

( jusqu'à 10 ans )

Un Poisson ou une Viande avec une garniture au choix  
et un Dessert

12 €

NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR : CUISINER POUR VOUS DES PRODUITS FRAIS DE QUALITÉ

## Image de Saison

Petit feuilleté chaud de Lièvre aux aromates  
(15 minutes d'attente)

ou

Méli-mélo d'aubergine et poivron rouge confits au gingembre et poivre de Penja

ou

Fraîcheur de Saumon saumuré à la Coriandre



Dos de Cabillaud ½ Sel « Façon Aioli »

ou

Tartare de Bœuf *Origine France* aux Câpres et à la Coriandre  
accompagné de PP9, une « Mayo Basilic » et bouquet de Mesclun

ou

Escalope de Foie de Veau « Label Rouge », servie avec une onctueuse Pomme Purée

Les Fromages **OU** le choix des Desserts

28 €

Les Fromages **ET** le choix des Desserts

32 €

## Terre & Mer

Foie Gras de Canard, marmelade « figue / tomate » à la Cardamome

ou

Fraîcheur de Saumon saumuré à la Coriandre

ou

L'œuf de Ferme « Canaille » poché Vert-pré, quelques Goujonnettes de Merlan



Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade

ou

Ravioles Forestière à l'Ail doux et aux Queues d'Ecrevisses



Noix de Saint-Jacques au Vin Jaune et Morilles

ou

Le Traditionnel Poulet de Bresse à la crème, riz Basmati

ou  
Civet de Lièvre « façon Elisa Blanc » et des Spaetzles



Fromage et le choix des Desserts

45 €  
2 plats

52 €  
3 plats

## L'ardoise du Jour

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

## Le Plat du Jour 15 €

### Midi Express 20 €

Entrée et Plat du Jour

ou

Plat et Dessert du Jour

+

Un Verre de Vin ou ½ Minérale ou Bière Pression

+

un Café

AU DEJEUNER 20 €

**Nouveau** AU DÎNER 22€

## Menu du Jour

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

Dessert du jour

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 22h30 pour le dîner

Directeur d'exploitation : Vincent MICHEL  
Chef de Cuisine : Franck FANGET  
Prix TTC – L'Embarcadère – NOVEMBRE 2011

La viande Bovine en provenance des Etats-Unis est réputée comme une des viandes parmi les plus gouteuses et tendres, elle est garantie sans hormone, les autres viandes bovines sont d'Origine Françaises

*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