

## **ENTREES**

**L'assiette de 6 ou 9 Huîtres Fines de Claires N°2**  
**14€ / 20€**

**Foie Gras de Canard,**  
**Marmelade de figue et tomate à la Cardamome 18 €**

**Soupe de Moules et poireau aux pistils de Safran 9 €**

**La Belle Salade d'endives Mimosa**  
**à la Ventrèche de Thon Mi-cuit et noix de Grenoble 12 €**

**Terrine de Cuisses de Canard confites marbrée de Foie Gras 14 €**

**Cassolette d'Escargots de Bourgogne au Beurre d'Herbes 14 €**

**Fraicheur de Saumon au Gingembre et Coriandre 14 €**

### ***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**

*Prix taxes et service compris – Place Bernard – Décembre 2011*

## **POISSONS**

**Ravioles Forestière aux Queues d'Ecrevisses 18 €**

**Noix de St Jacques rôties et des Champignons « Boutons »  
dans un Velours « Ocre » de piments doux 28 €**

**Des Grosses Crevettes Bio de Madagascar au Curcuma  
avec des Spaghettini 22 €**

**Cuisses de Grenouilles fraîches sautées  
*en deux services* 26 €**

**La Classique Sole Meunière avec des pommes à l'Anglaise 33 €**

## **VIANDES**

**Tartare de Bœuf Charolais (France) au couteau  
«Haché Minute» accompagné d'un bouquet de salade et PP9 18 €**

**La Savoureuse Entrecôte « Angus »  
avec un Gratin de Macaroni 26 €**

**La Belle Côte de Veau (France) aux Morilles et Vin Jaune 32 €**

**Carré d'agneau de lait de L'Aveyron,  
une embeurrée de Chou vert 26 €**

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

**Supplément Morilles**

**7 €**

## Image de Saison

Terrine de Cuisses de Canard confites marbrée de Foie Gras

*ou*

La Belle Salade d'endives Mimosa  
à la Ventrèche de Thon Mi-cuit et noix de Grenoble

*ou*

Soupe de Moules et poireau aux pistils de Safran



Ravioles Forestière aux Queues d'Ecrevisses

*ou*

Tartare de Bœuf Charolais au couteau «*Haché Minute*»  
accompagné d'un Bouquet de Salade et PP9



Fromage OU le choix des Desserts

28 €

Fromage ET le choix des Desserts

32 €

## Entre Bresse et Dombes

Cassolette d'Escargots de Bourgogne au Beurre d'Herbes

*ou*

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade *en un service*



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

**Supplément morilles 7 €**



Bleu de Bresse et bouquet de salade variée aux noix



Le choix des Desserts

45 €

## Terre & Mer

Foie Gras de Canard, Marmelade de figue et tomate à la Cardamome

*ou*

Fraicheur de saumon au Gingembre et Coriandre



Des Grosses Crevettes Bio de Madagascar au Curcuma avec des Spaghettini

*Ou*

Ravioles Forestière aux Queues d'Ecrevisses



Noix de St Jacques rôties et des Champignons «*Boutons*»  
dans un Velours «*Ocre*» de piments doux

*ou*

Carré d'agneau de lait de L'Aveyron, une embeurrée de Chou vert



42 €

*2 Plats*

Fromage et le choix des Desserts

47 €

*3 Plats*

# ***Selon l'Ardoise du Jour***

*Sauf samedi, dimanche et jours fériés*

**Le Plat du Jour 15 €**

**Midi Express 18 €**

**Plat + Dessert + Café**

**Au Fil des Jours**

**20 € au déjeuner**

**22 € au dîner**

**Entrée du jour**

**+**

**Plat du jour**

***(Poisson ou Viande)***

**+**

**Dessert du jour**

\*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.

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

***Directeur : Arnaud MENOIRET***

***Chef de Cuisine : Yoann BOISSON***

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