

Carte valable du lundi au vendredi

## ***Pour Commencer***

La Salade « Place du Marché »

Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Champignons blancs, Avocat et Chèvre frais du Mâconnais..... 15 €

Fraîcheur de Saumon saumuré au Gingembre, gel d'Agrumes et Coriandre..... 18 €

Le Poireau confit et le Haddock fumé relevés d'une Vinaigrette de Betterave rouge ..... 14 €

L'Œuf de la Ferme Deglulaire « en Meurette » comme en Bourgogne..... 15 €

Le Pâté Bourgeois en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah..... 21 €

Le Foie gras de Canard mariné au Porto, Quartier de Pamplemousse rose confit ..... 21 €

Soupe de Moules de Bouchot au Safran ..... 15 €

Les Escargots « Vert-Pré » à l'Ail doux..... 16 €

Le rustique Gâteau Bressan aux Foies blonds..... 17 €

Les Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade « Comme en Dombes » en entrée ..... 20 €

## ***De Mer et d'Eau douce***

La Quenelle de Brochet Homardine, Riz Pilaf..... 23 €

Les Saint Jacques Forestières « Clin d'Œil d'Asie » ..... 29 €

Croustillant de Cabillaud sur une Lasagne d'Aubergine au Curry Rouge,  
un Velours Mimosa aux Herbes du Jardin..... 24 €

Les Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade « Comme en Dombes » en plat..... 33 €

Carte valable du lundi au vendredi

## Une Envie de Bonne Viande...

Escalope de Foie de Veau (France) $\approx$ 180 gr au Vinaigre de Xérès .....	28 €
La Côte de Veau (France) mijotée aux petits Oignons.....	34 €
La Pièce de Bœuf « Or rouge » de Race Limousine (France) maturée environ 40 jours .....	38 €
Entrecôte « Black Angus » (Kansas, USA) $\approx$ 220 gr.....	38 €
<u>Différentes pièces d'Aloyau de Bœuf du Charolais-Terroir « LABEL ROUGE » (France) maturées entre 30 et 60 jours :</u>	
Cœur d'Entrecôte $\approx$ 250 gr .....	34 €
Le Châteaubriand $\approx$ 250 gr .....	38 €
Belle Côte de Bœuf pour 2 voire 3 personnes (30 min d'attente) 1,2 kg minimum .....	90 €

### Un accompagnement au choix (4€ demandé pour une garniture supplémentaire)

Purée de Pomme de Terre « Agata » au Mascarpone

Riz Pilaf

Des Coquillettes, Crème et Comté

Florentine d'Épinards Ail-Muscade

Bouquet végétal du moment

Le Civet de Lièvre comme l'aimait « Elisa Blanc » (selon arrivage) .....	26 €
--	------

### L'emblématique Volaille de Bresse AOP

À la crème selon « la Mère Blanc », Riz Pilaf.....29 €  
(Supplément pour Morilles 8 €)

Rôtie à la broche, Purée de Pomme de terre « Agata » au Mascarpone.....29 €



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison ». Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Établissement « Maître Restaurateur » depuis le 7 juillet 2015

Carte valable du lundi au vendredi

## Image de Saison\*

La Salade « Place du Marché »  
Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Champignons blancs,  
Avocat et Chèvre frais du Mâconnais

**OU**

Soupe de Moules de Bouchof au Safran

**OU**

L'Œuf de la Ferme Degluair « en Meurette »  
comme en Bourgogne



Les Saint Jacques Forestières « Clin d'Œil d'Asie »

**OU**

Croustillant de Cabillaud  
sur une Lasagne d'Aubergine au Curry Rouge,  
un Velours Mimosa aux Herbes du Jardin

**OU**

Escalope de Foie de Veau (France)  
au Vinaigre de Xérès, Florentine d'Épinards Ail-Muscade



Fromages **OU** le Choix des Desserts

**39 €**

Fromages **ET** le Choix des Desserts

**45 €**

## Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

**16 €**

\* Servi tous les jours sauf au déjeuner les Dimanches et jours fériés

Nos différents pains sont élaborés et cuits sur place dans notre Boulangerie.

Certains Plats sont disponibles à emporter à la Boutique Gourmande  
Prix Taxes et Service compris – Ancienne Auberge – Automne 2018

## Invitation Gourmande

Fraîcheur de Saumon saumuré au Gingembre,  
gel d'Agrumes et Coriandre

**OU**

Le Foie gras de Canard mariné au Porto  
Quartier de Pamplémousse rose confit

**OU**

Le Pâté Bourgeois en croûte « Ancienne Auberge »,  
jus miroir à la Syrah



Cuisses de Grenouilles fraîches sautées  
en Persillade « Comme en Dombes »  
(Supplément 7 €)

**OU**

La Quenelle de Brochet Homardine

**OU**

Le rustique Gâteau Bressan aux Foies blonds

**OU**

Les Escargots « Vert-Pré » à l'Ail doux



L'emblématique Volaille de Bresse AOP :  
À la crème selon « la Mère Blanc », Riz Pilaf  
(Supplément pour Morilles 8 €)

**OU**

Rôtie à la broche,  
Purée de Pomme de Terre au Mascarpone



Fromages et le Choix des Desserts

**64 €**

Carte valable du lundi au vendredi

# **Selon l'ardoise du Marché**

*Sauf samedi, dimanche et jours fériés*

## **Midi Express 25 €**

Amuse Bouche du jour

+

Entrée et Plat du Jour **OU** Plat du jour et Dessert du Jour

+

Un Verre de Vin ou Une Bouteille d'Eau minérale

+

un Café

## **Au Fil des Jours**

### **Au déjeuner 25 €**

**Amuse Bouche du jour + Entrée du jour + Plat du jour (19 € si pris seul) + Fromage ou Dessert du jour**

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner.

**Carte imaginée et proposée par Georges BLANC pour l'Ancienne Auberge**

**Chefs de Cuisine Exécutifs : Olivier CHARDIGNY et Didier CHMIELEWSKI**

**Responsable de Salle : Ariane ARTHUR assistée de Margaux BOISSON**

\*La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée. 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.

*Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.*

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV.

**Nous vous recommandons la plus grande vigilance lorsque vous laissez votre vestiaire sur les porte-manteaux prévus à cet effet.**