

# Pour commencer

« La Salade Splendid » pour le Printemps

*Bouquet de Légumes aux Condiments et Mesclun Mimosa* ..... 13€

Les Asperges à la Bigarade ..... 16€

Tataki de Thon Rouge Albacore à l'Huile de Sésame et Zestes d'Agrumes ..... 19€

Les Artichauts « Barigoule » et Jambon Noir de Bigorre ..... 14€

Le Rustique Pâté croute de la Basse-cour ..... 18€

Le Lieu Jaune sauvage façon Gravlax, Pommes à l'Huile d'Aneth ..... 15€

Terrine de Foie gras de Canard maison, chutney de Mangue à la Cardamome ..... 20€

Les Œufs Bio « en Meurette » comme en Bourgogne ..... 13€

## *Menu Enfant*

*Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)*

**15€**



« Maître Restaurateur » depuis le 15 octobre 2015.



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces et Sorbets réalisés selon une méthode artisanale (sans colorant ni additif).  
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix Taxes et service compris – Le Splendid – Printemps 2018

## De Mer et d'Eau Douce

<b>La Truite</b> printanière de Charles Murgat fumée à chaud au Genièvre, une cressonnière au Wasabi ..	<b>26€</b>
<b>Le Cabillaud</b> cuit en saumurade, sauce Vermouth et Légumes fondants .....	<b>26€</b>
<b>Soupe de Crevettes</b> Coco-Citronnelle « Saveurs d'Asie » .....	<b>22€</b>
Les fameuses <b>Cuisses de Grenouilles</b> fraîches sautées « comme en Dombes »	
En Entrée (6 pièces) .....	<b>20€</b>
En Plat (10 pièces).....	<b>33€</b>

## Une Envie de Bonne Viande

<b>Tartare de Bœuf</b> (France) cru ou cuit aller-retour .....	<b>21€</b>
<b>Gigot d'Agneau</b> rôti tout simplement, jus nourri de pulpe d'Aromates Petits Pois à la Française.....	<b>25€</b>
<b>Côte de Veau</b> mijotée façon « Gremolata » .....	<b>33€</b>
<b>Châteaubriand</b> façon « <b>Rossini</b> » (France) ≈ 200 g Purée de Pommes de Terre Charlotte .....	<b>36€</b>
<b>Entrecôte Black Angus</b> (USA) ≈ 220 g, Gratin de Coquillettes .....	<b>34€</b>
<b>Volaille de Bresse AOP*</b> à la crème façon « Mère Blanc », Riz Pilaf.....	<b>29€</b>

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

*\*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.*

## ***Clin d'Œil de Saison***

Le Lieu Jaune Sauvage façon Gravlax,  
Pommes à l'Huile d'Aneth

**ou**

Le Rustique Pâté croute de la Basse-cour



La Truite printanière de Charles Murgat  
fumée à chaud au Genièvre, une cressonnière au Wasabi

**ou**

Gigot d'Agneau rôti tout simplement,  
jus nourri de pulpe d'Aromates  
Petits Pois à la Française



Fromages

**ou**

le Choix des Desserts

**32€**

## ***Une Envie Gourmande***

Tataki de Thon Rouge Albacore  
à l'Huile de Sésame et Zestes d'Agrumes

**ou**

Les Artichauts « Barigoule » et Jambon Noir de Bigorre

**ou**

Terrine de Foie gras de Canard maison,  
Chutney de Mangue à la Cardamome



Soupe de Crevettes Coco-Citronnelle « Saveurs d'Asie »

**ou**

Les fameuses Cuisses de Grenouilles fraîches sautées  
« comme en Dombes » (6 pièces)



Le Cabillaud cuit en saumurade, sauce Vermouth  
et Légumes fondants

**ou**

Côte de Veau mijotée façon « Gremolata »

**ou**

La Volaille de Bresse AOP  
à la crème façon « Mère Blanc », Riz Pilaf



Fromages et le Choix des Desserts

**1 Entrée + 1 Plat + Dessert au choix  
47€**

**ou Menu complet à votre choix  
57€**

## ***L'Ardoise du Marché***

*Sauf samedi, dimanche et jours fériés*

### **Formule Midi Express**

**24€**

**Entrée du jour + Plat du Jour **ou** Plat du jour + Dessert du Jour**

**avec au choix**

**un Verre de Vin (*Côtes du Rhône, Mâcon Villages ou Côtes de Provence*)**

**ou 1/2 Minérale ou Bière Pression + un Café**

### **Le Plat du Jour**

**18€ au déjeuner et 22€ au dîner**

### **Le Menu du Marché**

**24€ au déjeuner et 26€ au dîner**

**Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour**

*Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h15 pour le déjeuner et tardivement le soir*

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC** pour le Splendid

Manager : **Jérôme HOARAU**

***Nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV***