

Pour commencer

« La Salade Splendid » pour l'Été

Bouquet Mesclun Mimosa, Haricots Verts, Artichaut, Tomate Cœur de Bœuf et Ventrèche de Thon 13€

Le Gaspacho « Maison » à l'Herbe Royale et Mozzarella 13€

Tarte fine aux Légumes du Soleil et Feta 15€

Le Lapin en gelée de Chardonnay, Tomates confites et Olives..... 14€

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

Le rustique Pâté croûte de la Basse-cour..... 18€

Fraîcheur de Saumon mariné aux Aromates, Pommes à l'Huile d'Aneth 15€

Terrine de Foie gras de Canard, Chutney estival 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 – Été 2018

Pour Suivre

Lieu jaune rôti, servi avec une Anchoïade et une fondue de Fenouil à l'Oignon doux **26€**

Le Thon rouge mi-cuit avec une Citronnade aux Condiments et à l'Huile vierge **26€**

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « comme en Dombes »

En Entrée (6 pièces) **20€**

En Plat (10 pièces) **33€**

Ravioles de Romans au vieux Comté, Courgette et Basilic..... **18€**

Une Envie de Bonne Viande

La Fameuse **Pluma de Cochon Ibérique** à la Plancha et Moutarde à l'Ancienne..... **24€**

Tartare de Bœuf (France) cru ou façon César **21€**

Tendron de Veau mijoté au Vin jaune acidulé, un écrasé de Pomme de Terre au Gingembre **33€**

Carré d'Agneau en croûte de Coriandre, un Tian végétal..... **28€**

Châteaubriand façon « Rossini » (France) ≈ 200 g soubise d'Oignon mauve..... **36€**

Entrecôte de Salers (France) ≈ 220 g, fine Ratatouille **34€**

Volaille de Bresse AOP* à la crème façon « Mère Blanc », Riz Pilaf..... **29€**

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

Les Artichauts « Barigoule » et Jambon Noir de Bigorre

OU

Tarte fine aux Légumes du Soleil et Feta



Lieu jaune rôti, servi avec une Anchoïade
et une fondue de Fenouil à l'Oignon doux

OU

Tendron de Veau mijoté au Vin jaune acidulé,
un écrasé de Pomme de Terre au Gingembre



Fromages

OU

le Choix des Desserts

32€

Une Envie Gourmande

Fraîcheur de Saumon mariné aux Aromates,
Pommes à l'Huile d'Aneth

OU

« La Salade Splendid » pour l'Été

OU

Terrine de Foie gras de Canard maison,
Chutney estival



Le Thon rouge mi-cuit avec une Citronnade
aux Condiments et à l'Huile vierge

OU

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



Carré d'Agneau en croûte de Coriandre,
un Tian végétal

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