

# Pour commencer

La « **Splendid** » **Salade** dans l'esprit d'une Caesar

*Bouquet de Salade Romaine, petits croûtons, Parmesan, Anchois, vinaigrette Caesar*

Nature..... 12 €

Avec Suprême de Volaille ..... 14 €

① **Tatin multicolore de Tomates** et Poivrons doux confits, Mozzarella et Pesto ..... 15 €

① Un **Œuf parfait** sur un Taboulé de Quinoa et Champignons crus,  
Gaspacho de Concombre à la Menthe poivrée..... 14 €

Le **Saumon** « Bömlo » façon Gravlax et un Medley d'Herbes odorantes..... 16 €

Terrine de **Foie gras de canard**, Chutney de Figes ..... 20 €

## Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

15€



Tous les plats de la carte sont « **Faits Maison** », excepté les Glaces et Sorbets  
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

*Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines ainsi qu'une carte des allergènes*



Plat végétarien, sans viande ni poisson.

Nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV

Prix Taxes et service compris – Le Splendid – Été 2020

## Pour Suivre

Pavé de **Cabillaud** nacré, Méli-mélo de Légumes tendres,  
sauce Vierge acidulée à la Coriandre fraîche ..... **25 €**

**Gambas « Black Tiger »** au Curry vert autour d'un Risotto de Pâtes Riso..... **19 €**

**Cuisses de Grenouilles** fraîches en persillade « Comme en Dombes » (selon arrivage)  
En Entrée (6 pièces) ..... **20 €**  
En Plat (10 pièces) ..... **33 €**

## Une Envie de Bonne Viande

**Tartare de Bœuf Charolais** (France) cru ou façon Caesar..... **19 €**

Le **Quasi de Veau** (France) en Gremolata, Cébettes et Pommes grenailles..... **21 €**

**Carré d'Agneau** mariné au Romarin, un Jus nourri de pulpe de Condiments, Catalane du Soleil .. **32 €**

**Filet de Bœuf Charolais** (France) ≈ 180 g et Frites maison..... **32 €**

L'Emblématique **Volaille de Bresse AOP** à la Crème façon « Mère Blanc » Riz Pilaf ..... **28 €**  
avec des Morilles + 8€

## Clin d'Œil de Saison

La « Splendid » Salade dans l'esprit d'une Caesar  
Bouquet de Salade Romaine, petits croûtons, Parmesan,  
Suprême de Volaille, Anchois, vinaigrette Caesar

OU

Un Œuf parfait sur un Taboulé de Quinoa  
et Champignons crus,  
Gaspacho de Concombre à la Menthe poivrée

---

Pavé de Cabillaud nacré,  
Méli-mélo de Légumes tendres,  
sauce Vierge acidulée à la Coriandre fraîche

OU

Le Quasi de Veau (France) en Gremolata,  
Cébettes et Pommes grenailles

---

Fromages

OU

Le Choix des Desserts

Entrée + Plat OU Plat + Dessert **28 €\*  
Menu intégral 33 €**

\* du Lundi au Vendredi

## Une Envie Gourmande

Tatin multicolore de Tomates et Poivrons doux confits,  
Mozzarella et Pesto

OU

Le Saumon « Bömlo » façon Gravlax  
et un Medley d'Herbes odorantes

OU

Terrine de Foie Gras, Chutney de Figues

---

Gambas « Black Tiger »  
au Curry vert autour d'un Risotto de Pâtes Riso

OU

Cuisses de Grenouilles fraîches en persillade  
« Comme en Dombes » (6 pièces)

---

Filet de Bœuf Charolais (France) et Frites maison

OU

L'Emblématique Volaille de Bresse AOP  
à la Crème façon « Mère Blanc » Riz Pilaf  
Supplément Morilles +8€

---

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

## Au déjeuner

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **24 €**

avec au choix

Un Verre de Vin **ou** ½ Minérale **ou** Bière Pression + un Café

Entrée + Plat + Dessert **24 €**

## Au dîner

Entrée + Plat + Dessert **26 €**

## Le Plat du Jour

18 € au déjeuner et 22 € au dîner

*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 : **Adeline PIRET** assisté d'**Antoine GIRAUD**

Chef de cuisine : **Nicolas ANSEAUME**