

Pour Commencer

Salade de l'Embarcadère version Hiver

Bouquet de Mesclun et Endive, Mimosa, Chèvre frais, Avocat, Champignons blancs et Noix de Grenoble

-  Nature 12€
Avec Suprême de Volaille 14€

Tartare de Saumon Bio au Gingembre et Coriandre 15€

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto, Chutney d'Oignon rouge 20€

Ravioles d'Escargots de Bourgogne « Tout en Vert » 16€

Pâté chaud feuilleté à l'Agneau, jus perlé à l'Huile vierge 14€

Les Œufs Bio « Beaujolaise » façon Meurette à la fondue d'Oignon mauve 13€

Croque-Monsieur brioché de l'Embarcadère au Comté et Jambon à la Truffe Noire 16€

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14€

 Plat végétarien, sans viande ni poisson.

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

 « Maître Restaurateur » depuis le 6 octobre 2015.

 Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts, excepté les Glaces et Sorbets faits par des Artisans de qualité.

Pour Suivre

Cabillaud vapeur, dans une Nage au Jus de Coquillages et au Safran de Calade	26€
L'Omble Chevalier sauce hollandaise avec des Pommes Dauphine	29€
Des Noix de St Jacques , Risotto crémeux à la Truffe Melanosporum	31€
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes »	<u>En Entrée</u> 18€ <u>En Plat</u> 30€
① L'Omelette aux Œufs Bio et Truffe noire	21€

Nos Tartares & Burgers au Bœuf Charolais Français

servis avec des Pommes Paille

Tartare de Bœuf ≈ 200 g « cru ou cuit »	21€
« Le Calade-Burger » au Bœuf ≈ 180 g Pain Artisanal maison et Comté	20€
« Rossini Burger » au Bœuf ≈ 220 g, Foie Gras et Truffe Noire	29€

Rognon de Veau (France) en Cocotte sauce Moutarde à l'Ancienne, une embeurrée de Chou vert	21€
La Presa 100% Ibérique de Bellota « Cinco Jotas » à la Plancha	25€
Châteaubriand Charolais (France) ≈ 220 g, Purée de Pommes « Charlotte »	<u>Nature</u> 31€ <u>Rossini</u> 35€
La Belle Côte de Veau (France) mijotée aux petits Oignons façon « Gremolata ».....	31€
L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème, Riz Pilaf (Supplément Morilles +8€)	29€

Clin d'œil de Saison

Tartare de Saumon Bio
au Gingembre et Coriandre

OU

L'Œuf Bio « Beaujolaise » façon Meurette,
à la fondue d'Oignon mauve



Cabillaud vapeur,
dans une Nage au Jus de Coquillages
et au Safran de Calade

OU

Rognon de Veau (*France*) en Cocotte
sauce Moutarde à l'Ancienne,
une embeurrée de Chou vert



Fromage blanc en Faisselle

OU

Le choix des Desserts

31€

L'Embarcadère peut être privaté dans sa totalité
pour une occasion particulière (mariage, événements...)

Prix Taxes et Service compris – L'Embarcadère – Hiver 2018

Escapade Gourmande au Bord de l'eau

Salade de l'Embarcadère version Hiver

OU

Pâté chaud feuilleté à l'Agneau,
jus perlé à l'Huile vierge

OU

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto,
Chutney d'Oignon rouge



Ravioles d'Escargots de Bourgogne
« Tout en Vert »

OU

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
« Comme en Dombes »



L'Omble Chevalier sauce hollandaise
avec des Pommes Dauphine

OU

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la crème,
Riz Pilaf (Supplément Morilles +8€)



Fromage 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

23€

Entrée du jour + Plat du Jour **ou** Plat du jour + Dessert du Jour
avec au choix

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

Le Plat du Jour

18€ au déjeuner et **20€** au dîner

Le Menu du Marché

22€ au déjeuner et **25€** au dîner

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines, ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC** pour **L'EMBARCADÈRE**
Chef de Cuisine : **Quentin BACHELARD** assisté de **Marc-Antoine DEMEULE**
Directrice d'exploitation : **Véronique LAROCHE**

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