



Pour Commencer

-  La **Salade de l'Embarcadère** pour l'Été
Bouquet de Mesclun, Tomate Cœur de Bœuf, Artichaut Poivrade, Mousse de Chèvre aux Piquillos et Cébettes ... **13€**
-  Le bel **Artichaut** « Croque au Sel », une Vinaigrette Celtique..... **14€**
- Fraîcheur de **Saumon Bömlo** fumé maison, une Aigrette **15€**
- L'Epaule de Cochon** en gelée d'Aromates
et une Salade de Lentilles vertes à la Beaujolaise **16€**
- Carpaccio de Thon rouge**, sauce Soja et Gingembre, Pousses de Roquette **18€**
- Terrine de **Foie gras de Canard** mariné au Porto, Chutney de Datte à la Cardamome **19€**
- Pâté en croûte** de la Basse-Cour, Condiment végétal **19€**

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14€

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

 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.

 Plat végétarien, sans viande ni poisson.

De Mer et d'Eau douce...

La Friture des Bateliers (selon la pêche)	14€
Le dos de Cabillaud version estivale à l'Aubergine confite et Fenouil, une Huile vierge acidulée aux Herbes aromatiques.....	25€
Filet de Rouget Barbet aux Moules dans un Velours ocre de Piment doux et Gingembre.....	21€
La classique Sole Meunière au Beurre noisette	40€
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes »	<u>En Entrée</u> 18€ <u>En Plat</u> 30€

Une envie de bonne Viande

« Le Calade-Burger » au Bœuf Charolais (France) ≈ 180 g Pain artisanal maison et vieux Comté, Échalotes confites et Frites Maison.....	21€
Tartare de Bœuf Charolais (France) ≈ 200 g	21€
L'Escalope de Foie de Veau (France) en persillade, Purée de Pommes « Charlotte »	28€
L' Entrecôte Charolaise (France) ≈ 250 g, Florentine d'Épinards Ail - Muscade.....	32€
La Côte de Veau française mijotée aux petits Oignons, Pommes Dauphine.....	32€
L' Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème, Riz Basmati (Supplément Morilles +8€).....	28€

Clin d'œil de Saison

Salade de l'Embarcadère pour l'Été

OU

L'Epaule de Cochon en gelée d'Aromates
et une Salade de Lentilles vertes à la Beaujolaise



Le dos de Cabillaud version estivale
à l'Aubergine confite et Fenouil,
une Huile vierge acidulée aux Herbes aromatiques

OU

L'Escalope de Foie de Veau (France) en persillade,
Purée de Pommes « Charlotte »



Fromage blanc en Faisselle

OU

Le choix des Desserts

31€

Menu des Bateliers

Le bel Artichaut « Croque au sel »,
une Vinaigrette Celtique



La Friture des Bateliers (selon la pêche)



Fromage blanc en Faisselle

OU

Les Abricots rôtis sur un Sablé de Gaudes
et Crème Pistache

28€

Escapade Gourmande au Bord de Saône

Pâté en croûte de la Basse-Cour,
Condiment végétal

OU

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto,
Chutney de Datte à la Cardamome

OU

Fraîcheur de Saumon Bömlo fumé maison,
une Aigrette



Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
« Comme en Dombes »



Filet de Rouget Barbet aux Moules
dans un Velours ocre
de Piment doux et Gingembre

OU

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème,
Riz Basmati (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

25€

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

Un Verre de Vin ou 1/2 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

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

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