

Pour Commencer

La Salade de l'Embarcadère

Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Magret de Canard, Avocat, et Champignons boutons..... 13€

Cappuccino forestier légèrement fumé 14€

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto, Chutney de Datte à la Cardamome 19€

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

Saumon gravlax maison, Endive braisée aux Agrumes, Velours de Roquefort et Mendiants..... 15€

Les Œufs Bio croustillants « façon Meurette » sur une fondue d'Oignon mauve 13€

Pâté en croûte de Gibier à Poil et à Plume, Condiment Poire Cassis 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.



« 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.

De Mer et d'Eau douce...

| | |
|--|----------------------------|
| Les Linguines aux Épices douces, Crevettes et Coquillages | 23€ |
| La Pêche du jour , dans un jus de Bouillabaisse avec des Salsifis confits | 26€ |
| St Jacques rôties au Beurre demi sel, Risotto et sauce Homardine | 29€ |
| La fameuse Sole Meunière dans un 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, Frites Maison..... | 21€ |
| La Fricassée de Joue de Veau (France) « façon Blanquette » | 24€ |
| Un Châteaubriand Charolais (France) ≈ 220 g | <u>Nature</u> 31€ |
| | <u>Rossini</u> 36€ |
| La Côte de Veau française mijotée au Thym et petits Oignons, Purée de Pommes Charlotte au Mascarpone..... | 34€ |
| L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème, Riz Basmati (Supplément Morilles +8€)..... | 28€ |

Clin d'œil de Saison

Salade de l'Embarcadère

OU

L'Œuf Bio croustillant façon Meurette
sur une fondue d'Oignon mauve



La Pêche du jour,
dans un un jus de Bouillabaisse
avec des Salsifis confits

OU

La Fricassée de Joue de Veau (France)
« façon Blanquette »



Fromage blanc en Faisselle

OU

Le choix des Desserts

31€

Menu des Bateliers

Cappuccino forestier légèrement fumé



Les Linguines aux Épices douces,
Crevettes et Coquillages



Fromage blanc en Faisselle

OU

La Poire Belle Hélène Chocolat – Vanille

28€

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

Escapade Gourmande au Bord de l'eau

Pâté en croûte de Gibier à Poil et à Plume,
Condiment Poire Cassis

OU

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



Ravioles d'Escargots de Bourgogne
« Tout en Vert »

OU

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
« Comme en Dombes »



St Jacques rôties au Beurre demi sel,
Risotto et sauce Homardine

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

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