

Pour Commencer

La **Salade de l'Embarcadère** du Moment

Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Magret de Canard, Avocat,

et Champignons boutons..... 13€

Cappuccino de Cèpes et Lard fumé..... 14€

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

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

Saumon fumé 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 Poils et à Plumes, 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€
L' Aïoli de Cabillaud au Safran de Calade.....	26€
St Jacques poêlées au Beurre demi sel, Mousseline de Butternut aux éclats de Noisettes	29€
Le St Pierre rôti entier, sauce Hollandaise.....	40€
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes »	<u>En Entrée</u> 18€
	<u>En Plat</u> 30€

Une envie de bonnes Viandes

« Le Calade-Burger » au Bœuf Charolais (France) ≈ 180 g Pain artisanal maison et vieux Comté, Frites Maison.....	21€
Le Lièvre selon Elisa Blanc.....	28€
Pot au feu gourmand de Bœuf mijoté avec une embeurrée de Chou vert.....	24€
Côte de Veau française mijotée au Thym et petits Oignons, Purée de Pommes Charlotte au Mascarpone.....	34€
Châteaubriand Charolais (France) ≈ 220 g	<u>Nature</u> 31€
	<u>Rossini</u> 36€
L' Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème, Riz Pilaf (Supplément Morilles +8€)	28€

Clin d'œil de Saison

Salade de l'Embarcadère du Moment

OU

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



L'Aïoli de Cabillaud au Safran de Calade

OU

Pot au feu gourmand de Bœuf mijoté
avec une embeurrée de Chou vert



Fromage blanc en Faisselle

OU

Le choix des Desserts

31€

Menu des Bateliers

Cappuccino de Cèpes et Lard 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...)

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

Escapade Gourmande au Bord de l'eau

Pâté en croûte de Gibier à Poils et à Plumes,
Condiment Poire Cassis

OU

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



Ravioles d'Escargots de Bourgogne forestière
« Tout en Vert »

OU

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
« Comme en Dombes »



St Jacques poêlées au Beurre demi sel,
Mousseline de Butternut aux éclats de Noisettes

OU

Le Lièvre selon Elisa Blanc

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