

Pour Commencer

Salade de l'Embarcadère du Moment

Bouquet de Mesclun Mimosa, Magret de Canard, Avocat,

Champignons boutons et Artichauts Poivrade 13€

Le Saumon « Label Rouge » fumé aux Baies Roses 15€

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€

Pâté croûte rustique de la Basse-Cour 18€

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

Les Asperges avec une Hollandaise acidulée 15€

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.

Pour Suivre

Des Filets de Rougets « Barbet » dans un jus de roche à l'Anis étoilée et Risotto Carnaroli	25€
Printanière de Lieu Jaune en cuisson douce au Safran de Calade.....	26€
La belle Sole meunière, Pomme vapeur sauce Hollandaise.....	40€
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes »	<u>En Entrée</u> 18€ <u>En Plat</u> 30€
L'Omelette aux Œufs Bio et aux queues d'Écrevisses	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 Vieux Comté	21€
« Rossini Burger » au Bœuf ≈ 220 g et Foie Gras	29€

Foie de Veau en persillade, purée de Pommes Charlotte	26€
La Presa 100% Ibérique de Bellota « Cinco Jotas » à la Plancha.....	25€
Châteaubriand Charolais (France) ≈ 220 g, Asperges vertes, sauce Truffe	<u>Nature</u> 30€ <u>Rossini</u> 35€
Côte de Veau (France) mijotée aux petits Oignons façon « Gremolata ».....	31€
Carré d'Agneau mariné à la Sarriette, jus nourri de pulpe d'Aromates et Légumes du soleil	32€
L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème, Riz Pilaf (Supplément Morilles +8€)	28€

Clin d'œil de Saison

Les Asperges
avec une Hollandaise acidulée

OU

L'Œuf Bio « Beaujolaise » façon Meurette



Printanière de Lieu Jaune en cuisson douce
au Safran de Calade

OU

Foie de Veau en persillade,
Purée de Pommes Charlotte



Fromage blanc en Faisselle

OU

Le choix des Desserts

31€

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

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

Escapade Gourmande au Bord de l'eau

Salade de l'Embarcadère du Moment

OU

Le Saumon « Label Rouge » fumé aux Baies Roses

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 »



Des Filets de Rougets « Barbet »
dans un jus de roche à l'Anis étoilé
et Risotto Carnaroli

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