

Pour Commencer

La Salade de l'Embarcadère

Mesclun, Sucrine Mimosa, Artichaut poivrade, Champignons blancs, Avocat, Roquefort et cerneaux de Noix 13€

Saumon façon Gravlax, Pickles de Chou fleur et gel d'Agrumes..... 15€

Pâté en croûte de la Basse-Cour, une Gelée d'Aromates à la Syrah 19€

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

Le Thon rouge mariné au Soja, Sésame et compotée de Piment doux
au Gingembre et Coriandre fraîche 18€

L'Œuf presque parfait, émulsion de Pommes de Terre
avec des éclats de Condiments et Noisettes 13€

Des Ravioles d'Escargots « Tout en vert » à l'Ail doux 16€

Un Croustillant de Pied de Cochon et une Ravigote aux Herbes odorantes 17€

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.

De Mer et d'Eau douce...

Dos de Skrei et Royale de Céleri au Safran, une Sauce relevée « comme un Aioli »	26€
Quenelle de Brochet aux sucs de Crustacés, Riz Basmati.....	23€
La classique Sole Meunière au Beurre noisette et Pommes fondantes	42€
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes »	<u>En Entrée</u> 18€ <u>En Plat</u> 30€

Un Désir de Verdure

Le Méli-Mélo végétal de Saison, Pesto et Roquette	17€
---	-----

Une envie de bonne Viande

« Le Calade-Burger » au Bœuf Charolais (France) ≈ 180 g Pain artisanal et Reblochon, Fondue d'Oignon caramélisé et Frites maison	21€
L'Épaule d'Agneau « de 7 heures » et l'Aubergine confite à l'Huile vierge et Curry, Jus nourri de pulpe d'Aromates	25€
Côte de Veau française mijotée au T hym et petits Oignons, Pomme Dauphine	34€
Foie de Veau (France) à la Lyonnaise, Florentine d'Epinars Ail-Muscade.....	28€
Le Filet de Bœuf Charolais (France) Rossini « Comme Autrefois ».....	35€
L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème, Riz Basmati (Supplément Morilles +8€).....	28€

Clin d'œil de Saison

Un Croustillant de Pied de Cochon
et une Ravigote aux Herbes odorantes

OU

L'Œuf presque parfait,
émulsion de Pommes de Terre
avec des éclats de Condiments et Noisettes



Quenelle de Brochet aux sucs de Crustacés,
Riz Basmati

OU

Foie de Veau (France) à la Lyonnaise,
Florentine d'Epinards Ail-Muscade



Fromage blanc en Faisselle

OU

Le choix des Desserts

31€

Escapade Gourmande au Bord de Saône

Le Thon rouge mariné au soja, Sésame
et compotée de Piment doux
au Gingembre et Coriandre fraîche

OU

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

OU

Saumon façon Gravlax,
Pickles de Chou fleur et gel d'Agrumes



Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
« Comme en Dombes »

OU

Ravioles d'Escargots « Tout en vert » à l'Ail doux



Dos de Skrei et Royale de Céleri au Safran,
une Sauce relevée « comme un Aioli »

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 + Fromage
+ 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