

## Pour Commencer

### La Salade de l'Embarcadère

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

Filet de **Maquereau** en Escabèche..... 17€

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€

Fraîcheur de **Saumon** fumé maison, une Aigrette..... 15€

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

**Pâté en croûte** Bourgeois, 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.



« 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 <b>Linguines</b> aux Épices douces, Crevettes et Coquillages .....	23€
Le dos de <b>Cabillaud</b> dans un jus de Bouillabaisse anisé avec des Salsifis confits .....	26€
<b>St Jacques</b> rôties au Beurre demi sel, Risotto et sauce Homardine .....	29€
La fameuse <b>Sole Meunière</b> au Beurre noisette.....	40€
<b>Cuisses de Grenouilles</b> fraîches sautées « Comme en Dombes »	<u>En Entrée</u> ..... 18€
	<u>En Plat</u> ..... 30€

## Une envie de bonne Viande

« <b>Le Calade-Burger</b> » au Bœuf Charolais ( France) ≈ 180 g Pain artisanal maison et vieux Comté, Échalotes confites et Frites Maison.....	21€
La Fricassée de <b>Joue de Veau</b> (France) à la Mâconnaise, Carottes fondantes.....	24€
L'Escalope de <b>Foie de Veau</b> (France) en persillade, Purée de Pommes Charlotte.....	29€
Un <b>Châteaubriand</b> Charolais (France) ≈ 220 g	<u>Nature</u> ..... 31€
	<u>Rossini</u> ..... 36€
La <b>Côte de Veau</b> française mijotée au Thym et petits Oignons, Pommes Dauphine .....	34€
<b>L'Emblématique Poulet de Bresse</b> 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



Le dos de Cabillaud  
dans un jus de Bouillabaisse anisé  
avec des Salsifis confits

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

Filet de Maquereau en Escabèche



Les Linguines aux Épices douces,  
Crevettes et Coquillages



Fromage blanc en Faisselle

OU

Tarte Citron meringuée

**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 Bourgeois, Condiment végétal

OU

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

OU

Fraîcheur de Saumon fumé maison,  
une Aigrette



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**

**25€**

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**