

Pour Commencer

La **Salade Caladoise** pour l'Automne

Bouquet d'Endive et Salade Romaine, Tomate cœur de bœuf, Avocat,

Artichaut « Poivrade » et Vinaigrette Celtique..... **13 €**

Saumon Norvégien « Bömlö » fumé Maison, Aigrette à l'Aneth..... **15 €**

L'Œuf Parfait sur une Duxelles de Champignons blancs,

nappé d'un Velours ocre de Piment doux..... **14 €**

Notre **Pâté en Croûte** de la Basse-cour,

Compote d'Oignon mauve **18 €**

Terrine de **Foie gras de Canard** mariné au Porto,

Chutney de Figue **19 €**

Des **Ravioles d'Escargots** aux Herbes potagères et à l'Ail doux..... **16 €**

Clin d'œil de Saison

Saumon Norvégien « Bömlö » fumé Maison,
Aigrette à l'Aneth

OU

L'Œuf Parfait

sur une Duxelles de Champignons blancs,
nappé d'un Velours ocre de Piment doux



Le Cabillaud demi-sel au Curry Rouge,
Pomme de Terre écrasée à l'Huile Vierge
Gingembre et Coriandre fraîche

OU

La Joue de Bœuf (*France*)
braisée des Vignerons au Chardonnay



Fromage blanc en Faisselle

OU

Le choix des Desserts

31 €

De Mer et d'Eau douce...

Le fameux **Maigre** de Corse « Label rouge » comme un Aioli
au jus de Bouillabaisse et Quinoa au Piment d'Espelette.....**24 €**

Le **Cabillaud** demi-sel au Curry Rouge,
Pomme de Terre écrasée à l'Huile Vierge
Gingembre et Coriandre fraîche**25 €**

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes »
(selon arrivage) En Entrée **18 €**
En Plat **30 €**

Une envie de bonne Viande

« **Le Calade-Burger** » \simeq 180 g au Bœuf Charolais (France),
Frites maison et Comté**21 €**

L'**Épaule d'Agneau** « de 7 heures »
et l'Aubergine confite à l'Huile vierge,
le Jus nourri de pulpe d'Aromates.....**24 €**

La **Joue de Bœuf** (France) braisée des Vignerons au Chardonnay**25 €**

La **Côte de Veau** (France) mijotée aux Morilles et Vin jaune,
Mousseline de Pomme de Terre.....**38 €**

L'**Entrecôte de Bœuf** (France) Jus perlé à la Syrah
et Polenta Florentine croustillante.....**34 €**

L'Emblématique **Poulet de Bresse AOP** à la Crème, Riz Basmati
(Supplément Morilles **+8€**)**28 €**

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.

Prix Taxes et Service compris – L'Embarcadère – Automne 2020

Escapade Gourmande au Bord de Saône

La Salade Caladoise pour l'Automne

OU

Notre Pâté en Croûte de la Basse-cour,
Compote d'Oignon mauve

OU

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto,
Chutney de Figue



Ravioles d'Escargots aux Herbes potagères et à l'Ail doux

OU

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
« Comme en Dombes »



Le fameux Maigre de Corse « Label rouge »
comme un Aioli au jus de Bouillabaisse,
et Quinoa au Piment d'Espelette

OU

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème,
Riz Basmati (Supplément Morilles +8 €)



Fromages et le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Fromage
+ Dessert au choix

47 €

Menu complet à votre choix

57 €

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14 €

L'Ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Midi Express*

avec au choix



ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR

OU PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

25 €

avec au choix

un Verre de Vin OU 1/2 Minérale

OU Bière Pression + un Café

Menu du Jour intégral *

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
(Viande ou Poisson)

 Au déjeuner 22 €

 Au dîner 25 €

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