

Pour Commencer

La Salade du Quai version « Printemps »	14€
<i>Bouquet de Mesclun Mimosa, Tomate cœur de Bœuf, Avocat, Artichaut « Poivrade » et Bresse Bleu</i>	
Les Asperges et une Aigrette aux Fines Herbes	16€
Fraîcheur de Saumon saumuré Gingembre-Coriandre	15€
Les Œufs de Ferme du Père Pagneux « en Meurette »	13€
Foie Gras de Canard , Chutney de Pruneau et Datte	20€
Ravioles d' Escargots de Bourgogne au Beurre vert à l'Ail doux	16€
Terrine de la Basse cour aux Foies Blonds , jus miroir à la Syrah	14€

De Mer et d'Eau douce

Savarin de Brochet aux queues d'Écrevisses « Comme à Nantua », Riz Pilaf	18€	
Cabillaud en cuisson douce au Vin Jaune et Safran du Bugey, Bouquet estival	26€	
Tempura de belles Crevettes « Black Tiger » au Tom Yum	26€	
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade		
	<i>En Entrée (6 pièces)</i>	20€
	<i>En Plat (10 pièces)</i>	33€

 Établissement « Maître Restaurateur » depuis le 11 décembre 2015.

 *Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces et Sorbets réalisés selon une méthode artisanale (sans colorant ni additif).*
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Une Envie de Bonne Viande

Les Burgers du Saint Laurent *Bœuf Aubrac (France), Pain Artisanal servis avec des Frites maison*

« Le Spécial Burger » au Comté 21€

Burger « Rossini » au Foie gras \approx 220 g 29€

Bacon sur demande

La Presa 100% Ibérique de Bellota « Cinco Jotas » à la Plancha,
fine Ratatouille de Légumes du soleil **25€**

L'authentique **Andouillette** de Fraise de Veau (France) tirée à la ficelle,
sauce Moutarde à l'ancienne et Petits Pois à la française **19€**

La Savoureuse **Entrecôte** Black Angus (États-Unis) \approx 220 g, Gratin dauphinois **34€**

Le Tournedos Charolais (France) au Poivre noir ou nature \approx 200 g
une Florentine d'Épinards Ail-Muscade **29€**

Tajine de Joue de Veau (France) au Mariage d'Épices, Aubergines confites et Semoule à l'Orientale ... **19€**

L'Emblématique **Poulet de Bresse AOP** à la Crème selon la Mère Blanc, Riz Pilaf **29€**
avec des Morilles + 8€

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC
Directeur d'exploitation : **Laurent COMBA** assisté de **Bertrand DUFLOS**

Clin d'œil de Bord de Saône

La Salade du Quai version Printemps
*Bouquet de Mesclun Mimosa, Avocat, Tomate cœur de Boeuf
Artichaut « Poivrade » et Bresse Bleu*

ou

Fraîcheur de Saumon saumuré
Gingembre-Coriandre



Cabillaud en cuisson douce
au Vin Jaune et Safran du Bugey,
Bouquet estival

ou

La Presa 100% Ibérique de Bellota « Cinco Jotas »
à la Plancha,
fine Ratatouille de Légumes du soleil



Fromage Blanc en Faisselle et Crème de Bresse AOP

ou

Le choix des Desserts

32€

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14€

Une Envie Gourmande

Les Asperges et une Aigrette aux Fines Herbes

ou

Foie Gras de Canard,
Chutney de Pruneau et Datte



Ravioles d'Escargots de Bourgogne
au Beurre vert à l'Ail doux

ou

Tempura de belles Crevettes « Black Tiger »
au Tom Yum



Cuisses de Grenouilles fraîches
sautées en Persillade (6 pièces)

ou

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP
à la Crème selon la Mère Blanc,
Riz Pilaf
avec des Morilles + 8€



Fromage et le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Fromage et Dessert

47€

ou

Menu complet à votre choix

57€

Menu des Bateliers

Terrine de la Basse cour aux Foies Blonds, jus miroir à la Syrah



Savarin de Brochet aux queues d'Écrevisses « Comme à Nantua », Riz Pilaf

ou

L'authentique Andouillette de Fraise de Veau (*France*) tirée à la ficelle,
sauce Moutarde à l'ancienne et Petits Pois à la Française



Fromage Blanc en Faisselle et Crème de Bresse AOP

ou

Crumble Fraise-Rhubarbe au Miel

28€

Le Marché du Jour

À consulter sur l'ardoise :

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

Au déjeuner sauf dimanche et jour férié **22€**

Au dîner sauf Week-end et jour férié **25€**

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 22h00 pour le dîner

La volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée. Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.

La Viande Bovine Black Angus en provenance des États-Unis est réputée pour son persillé remarquable, son goût intense et sa grande tendreté. Les autres viandes bovines sont d'Origine Française, nous tenons à votre disposition leurs traçabilités.

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV

Prix taxes et service compris - Saint Laurent - Printemps 2018