

Pour Commencer

La Salade du Quai version « Printemps » <i>Bouquet de Mesclun Mimosa, Avocat, Artichaut « Poivrade » et Bresse Bleu</i>	14€
Les Asperges et une Aigrette aux Fines Herbes	16€
Fraîcheur de Saumon saumuré Gingembre-Coriandre	15€
Les Œufs de la 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.....	13€

De Mer et d'Eau douce

Savarin de Brochet aux queues d'Écrevisses « Comme à Nantua »	18€
Cabillaud en cuisson douce au Vin Jaune et Safran du Bugey	26€
Tempura de belles Crevettes « Black Tiger » au Tom Yum	26€
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade	<i>En Entrée (6 pièces) 18€</i>
	<i>En Plat (10 pièces) 30€</i>

 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

Si ce n'est pas indiqué avec le plat, vous avez le choix de votre accompagnement

Les Burgers du Saint Laurent Bœuf de l'Aubrac (France), Pain Artisanal
servis avec des Frites fraîches Maison

« Le Spécial Burger » au Comté 21€

Burger « Rossini » au Foie gras ≈ 220 g 29€

La Presa 100% Ibérique de Bellota « Cinco Jotas » à la Plancha 24€

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

La Savoureuse Entrecôte Black Angus (États-Unis) ≈ 220 g 34€

Le Tournedos Charolais (France) au Poivre noir ou nature ≈ 200 g 29€

Le Carré d'Agneau (France) ≈ 180 g mariné au Thym 31€

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

Les Accompagnements

Frites fraîches Maison	Petits Pois à la Française
Purée de Pommes Charlotte	Bouquet Printanier
Florentine d'Épinards Ail-Muscade	Riz Pilaf
Gratin Dauphinois	

Sauces Chaudes

Côte-Rôtie à la Syrah
Poivre de Penja
Béarnaise
Beurre battu au Curry vert
Homardine
Morilles au Vin Jaune (+8€)

Sauces Froides

La Tartare
Ketchup Maison
BBQ

Clin d'œil de Bord de Saône

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

ou

Fraîcheur de Saumon saumuré
Gingembre-Coriandre



Cabillaud en cuisson douce
au Vin Jaune et Safran du Bugey

ou

La Presa 100% Ibérique de Bellota « Cinco Jotas »
à la Plancha, Purée de Pommes Charlotte



Fromage Blanc en Faisselle et Crème de Bresse AOP

ou

Le choix des Desserts

32€

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14€

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC
Directeur d'exploitation : **Laurent COMBA**

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 »

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