

## ***Pour Commencer***

<b>La Salade du Quai</b> pour l'Hiver .....	<b>14€</b>
<i>Bouquet de Sucrine et Endive Mimosa, Avocat, Artichaut « Poivrade », Magret de Canard fumé et Chèvre frais du Mâconnais</i>	
<b>Cappuccino forestier</b> légèrement fumé au Haddock.....	<b>14€</b>
Fraîcheur de <b>Saumon</b> saumuré Gingembre-Coriandre .....	<b>15€</b>
<b>Les Œufs</b> de Ferme de Cyril « en Meurette » .....	<b>13€</b>
<b>Foie Gras de Canard</b> , Chutney de Mendiants .....	<b>20€</b>
Ravioles d' <b>Escargots</b> de Bourgogne au Beurre vert à l'Ail doux .....	<b>16€</b>
<b>L'Épaule de Cochon</b> confite en gelée persillée et Lentilles vertes du Puy.....	<b>13€</b>

## ***De Mer et d'Eau douce***

Des <b>Crevettes à la Plancha</b> dans un Velouté safrané aux Moules de Bouchot.....	<b>25€</b>	
L'Aïoli de <b>Cabillaud « Terre et Mer »</b> .....	<b>26€</b>	
La <b>Quenelle de Brochet</b> , sauce Nantua .....	<b>22€</b>	
<b>Cuisses de Grenouilles</b> sautées en Persillade .....		
	<i>En Entrée (6 pièces) .....</i>	<b>20€</b>
	<i>En Plat (10 pièces).....</i>	<b>33€</b>

 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***

« <b>Le Spécial Burger</b> » au Bœuf de l'Aubrac ( <i>France</i> ), Pain artisanal et Comté servi avec des frites maison .....	<b>21€</b>
L'authentique <b>Andouillette</b> de Fraise de Veau ( <i>France</i> ) tirée à la ficelle, sauce Moutarde à l'ancienne et une embeurrée de Chou vert .....	<b>19€</b>
La <b>Presa 100% Ibérique</b> de Bellota « Cinco Jotas » à la Plancha, Gratin dauphinois .....	<b>25€</b>
La Fricassée de <b>Rognons de Veau</b> au Porto, Pasta au Beurre demi sel et Champignons « boutons » .....	<b>24€</b>
<b>Le Tournedos</b> Charolais ( <i>France</i> ) au Poivre noir ou nature $\approx 200$ g une Florentine d'Épinards Ail-Muscade .....	<b>29€</b>
<b>Tajine de Joue de Veau</b> ( <i>France</i> ) au Mariage d'Épices, Aubergines confites et Semoule à l'Orientale ...	<b>19€</b>
L'Emblématique <b>Poulet de Bresse AOP</b> à la Crème selon la Mère Blanc, Crêpes Vonnassiennes .....	<b>29€</b>
<i>avec des Morilles + 8€</i>	

**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 pour l'Hiver  
*Bouquet de Sucrine et Endive Mimosa, Avocat,  
Artichaut « Poivrade », Magret de Canard fumé  
et Chèvre frais du Mâconnais*

**ou**

Fraîcheur de Saumon saumuré  
Gingembre-Coriandre



L'Aïoli de Cabillaud « Terre et Mer »

**ou**

La Presa 100% Ibérique de Bellota « Cinco Jotas »  
à la Plancha, Gratin dauphinois



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 Œufs de Ferme de Cyril  
« en Meurette »

**ou**

Foie Gras de Canard,  
Chutney de Mendiants



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

**ou**

Cuisses de Grenouilles  
sautées en Persillade (6 pièces)



La Quenelle de Brochet, sauce Nantua

**ou**

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP  
à la Crème selon la Mère Blanc,  
Crêpes Vonnassiennes  
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***

L'Épaule de Cochon confite en gelée persillée et Lentilles vertes du Puy



Des Crevettes à la Plancha dans un Velouté safrané aux Moules de Bouchot

**ou**

L'authentique Andouillette de Fraise de Veau (*France*) tirée à la ficelle,  
sauce Moutarde à l'ancienne et une embeurrée de Chou vert



Fromage Blanc en Faisselle et Crème de Bresse AOP

**ou**

L'Éclair croustillant au Caramiel et Beurre Salé sur un voile de Chocolat noir

**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.*

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

*Prix taxes et service compris – Saint Laurent – Hiver 2018*