

Pour Commencer

La Salade du Quai pour l'Été.....	14€
<i>Mesclun Mimosa, Artichaut Poivrade, Tomate Cœur de Boeuf et Chèvre frais du Mâconnais</i>	
Le Classique Melon à l'Italienne	14€
L'Épaule de Cochon confite en gelée persillée et Lentilles vertes du Puy.....	14€
Fraîcheur de Saumon saumuré Gingembre-Coriandre	15€
Un Salpicon de Crevettes dans un Velours glacé de Piment doux et Pomme d'Amour au Basilic.....	19€
Foie Gras de Canard et Chutney de Mendiants	20€
Ravioles d'Escargots de Bourgogne au Beurre vert à l'Ail doux	16€

De Mer et d'Eau douce

La Truite de Mer en cuisson douce, sur une Lasagne d'Aubergine confite et Curry vert	24€
L'Aïoli de Cabillaud « Terre et Mer »	26€
Des Moules à la Mâconnaise	14€
Friture des « Bateliers » (<i>selon la Pêche</i>)	18€
Cuisses de Grenouilles sautées en Persillade	
	<i>En Entrée (6 pièces)</i>
	18€
	<i>En Plat (10 pièces)</i>
	30€

 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 Viande

L'authentique Andouillette de Fraise de Veau <i>(France)</i> tirée à la ficelle, sauce Moutarde à l'ancienne et une embeurrée de Chou vert	19€
Tajine de Joue de Veau <i>(France)</i> au Mariage d'Épices	19€
Les Rognons de Veau au Porto, Pasta au Beurre demi sel et Champignons « boutons »	24€
Côtelettes d'Agneau poêlées et une compotée de Légumes du Soleil	25€
Le Tournedos Charolais <i>(France)</i> ≈ 200 g au Poivre noir ou nature	29€
L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème selon la Mère Blanc, Riz Basmati	29€
<i>avec des Morilles + 8€</i>	
Et aussi « Notre Spécial Burger » au Bœuf de l'Aubrac <i>(France)</i> , Pain artisanal et Comté servi avec des Frites maison	21€

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC

Directeur d'exploitation : **Laurent COMBA**

Chef de cuisine : **Laurent DENIAU**

Clin d'œil de Bord de Saône

Un Salpicon de Crevettes dans un Velours glacé
de Piment doux et Pomme d'Amour au Basilic

ou

Des Moules à la Mâconnaise



L'Aïoli de Cabillaud « Terre et Mer »

ou

Côtelettes d'Agneau poêlées
et une compotée 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

Fraicheur de Saumon
saumuré Gingembre-Coriandre

ou

Foie Gras de Canard et Chutney de Mendiants



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

ou

Cuisses de Grenouilles
sautées en Persillade (6 pièces)



L'Aïoli de Cabillaud « Terre et Mer »

ou

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP
à la Crème selon la Mère Blanc,
Riz Basmati
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

La Salade du Quai pour l'Été



La Truite de Mer en cuisson douce sur une Lasagne d'Aubergine confite et Curry vert

ou

Tajine de Joue de Veau *(France)* au Mariage d'Épices



Fromage Blanc en Faisselle et Crème de Bresse AOP

ou

Crème catalane à la Vanille

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 – Été 2019