

Pour Commencer

La Salade du Quai pour l'Hiver	14€
<i>Bouquet de Sucrine et Endive Mimosa, Artichaut Poivrade, Champignons blancs et Toast de Chèvre frais du Mâconnais</i>	
L'Œuf de Cyril Degluaire en Meurette Bourguignonne	14€
L'Épaule de Cochon confite en gelée persillée et Lentilles vertes du Puy.....	14€
Fraîcheur de Saumon saumuré Gingembre-Coriandre	15€
Une Minute de Maquereau , une soubise d'Oignon mauve et condiment au Kalamansi	15€
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

Marinière de Bar aux Coquillages , Pomme de Terre écrasée à la pulpe d'Échalote confite et Poivre de Timut.....	21€
Des Coquilles St Jacques au Topinambour, une Hollandaise safranée.....	21€
Le Classique Sole meunière	42€
Cuisses de Grenouilles sautées en Persillade	
	En Entrée (6 pièces) 18€
	En Plat (10 pièces) 30€

 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

La **Canette des Dombes** à l'Orange « comme Autrefois », Pomme en l'air caramélisées **22€**

Quasi de Veau (France) Vigneronne mijotée aux petits Oignons, et Lard Paysan**24€**

Carré d'Agneau rôti et Méli-mélo de Légumes tendres.....**25€**

Côte de Cochon de chez nous à la Moutarde et Florentine d'Épinards.....**21€**

Filet de Bœuf Charolais (France) ≈ 200 g au Poivre noir ou nature, Pommes frites Maison.....**29€**

L'Emblématique **Poulet de Bresse AOP**

à la Crème selon la Mère Blanc, Riz Basmati.....**28€**
avec des Morilles + 8€

Et aussi «**Notre Spécial Burger** » au Bœuf de l'Aubrac (France),

Pain artisanal et Comté servi avec des Frites maison.....**19€**

Le Saint Laurent



Petite Faim côté Saône

La Salade du Quai pour l'Hiver

ou

Une Minute de Maquereau,
une soubise d'Oignon mauve
et condiment au Kalamansi



Marinière de Bar aux Coquillages,
Pomme de Terre écrasée
à la pulpe d'Échalote confite et Poivre de Timut

ou

Côte de Cochon de chez nous à la Moutarde
et Florentine d'Épinards



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

Fraîcheur de Saumon
saumuré Gingembre-Coriandre

ou

Foie Gras de Canard et Chutney de Mendiants



Des Escargots de Bourgogne
au Beurre vert à l'Ail doux

ou

Cuisses de Grenouilles
sautées en Persillade (6 pièces)



Des Coquilles St Jacques au Topinambour,
une Hollandaise safranée

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€

Clin d'œil d'Hiver

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



La Canette des Dombes à l'Orange « comme Autrefois », Pomme en l'air caramélisées



Fromage Blanc en Faisselle et Crème de Bresse AOP

ou

Tiramisu à l'Amaretto et Spéculoos

28€

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

NOUVELLE OFFRE*

Midi Express

avec au choix



Le choix parmi **2 Entrées**

+ Le choix parmi **2 Plats**

+ Le choix d'un **Fromage** ou **Dessert**

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **19€**

 Menu intégral au déjeuner **22€**

 Menu intégral au dîner **25€**

 Notre sélection boissons **7,50€**

(un verre de Vin ou

½ bouteille d'Eau minérale

ou Bière Pression + Café)

** servi tous les jours au déjeuner sauf les samedis, dimanches et jours fériés*

Prix taxes et service compris – Saint Laurent – Hiver 2020