

1 **La Salade « Rouge et Blanc »**

Bouquet de Mesclun et Sucrine, Œuf Mimosas, Artichaut Poivrade,
Avocat et Tomate Cœur de Bœuf, Vinaigrette celtique
Nature 13 €
avec du Chèvre du Fût d'Avenas 14 €

Les Œufs de la Ferme Pagneux « en Meurette Bourguignonne » 13 €

Pâté en croûte Bourgeois marbré de Foie Gras, jus miroir au Gamay et Chutney acidulé 18 €

Le Classique **Gâteau de Foies blonds** de Volaille aux Morilles 22 €

La douzaine d'Escargots de Bourgogne en caquelon « comme Autrefois » 16 €

Saumon « façon Gravlax » au Gingembre et Coriandre fraîche 16 €

1 **Des Asperges tièdes, sauce vierge aux Noisettes torréfiées** 15 €

Tataki de Thon Rouge Albacore à l'Huile de Sésame et Zestes d'Agrumes 18 €

Sympa à partager

Des **Gambas « Black Tiger »** en Tempura, sauce Tartare 26 €

Croque-Monsieur brioché du Rouge & Blanc
au Comté et Jambon à la Truffe Tuber Aestivum 18 €

Cuisses de Grenouilles en Persillade « Comme en Dombes »

En Entrée (6 pièces) 18 €

En Plat (10 pièces) 30 €

Printanière d'Omble Chevalier au Vin Jaune et Mariage d'Épices 27 €

Marmite « Terre & Mer » au Jus de Bouillabaisse 26 €

La Classique Sole Meunière 42 €

Le Ris de veau, des Carottes fanes, Petits pois et Jus nourri de Pulpe d'Aromates 32 €

Le Fameux **Pigeon** de Pierre-Eudes Quintart sauce Foie Gras et Porto
Pommes de Terre « Grenaille » fondantes 31 €

Burger « Le Gourmand » au Bœuf de l'Aubrac (France) et au Comté, Pain Artisanal
servi avec des Frites Maison 21 €

Burger « Rossini » au Bœuf de l'Aubrac (France) et Foie gras ≈ 220 g 29 €

La Goûteuse **Entrecôte Black Angus** (États-Unis) ≈ 220 g
Conchiglioni farcis d'une fine Duxelles de Champignons 33 €

Des petites **côtes d'Agneau** tout simplement poêlées
et une purée de Pommes de terre au Mascarpone 29 €

La Volaille de Bresse à la crème de la Mère Blanc, Riz Basmati 29 €
Supplément Morilles (+8€)



Plat végétarien, sans viande ni poisson.



« Maître Restaurateur » depuis le 5 Avril 2016.

« CLIN D'ŒIL » ROUGE ET BLANC

L'Œuf de la Ferme Pagneux « en Meurette Bourguignonne »

OU

Saumon « façon Gravlax » au Gingembre et Coriandre fraîche



Printanière d'Omble Chevalier au Vin Jaune et Mariage d'Épices

OU

Le Fameux Demi-Pigeon de Pierre-Eudes Quintart sauce Foie Gras et Porto
Pommes de Terre « Grenaille » fondantes



Fromages OU le choix des Desserts

32 €

ESCAPADE GOURMANDE DANS LES VIGNES

Des Asperges tièdes, sauce vierge aux Noisettes torréfiées

OU

Tataki de Thon Rouge Albacore à l'Huile de Sésame et Zestes d'Agrumes

OU

Pâté en croûte Bourgeois,
jus miroir au Gamay et Chutney acidulé



La douzaine d'Escargots de Bourgogne en caquelon « comme Autrefois »

OU

Des Gambas « Black Tiger » en Tempura, sauce Tartare

OU

Le Classique Gâteau de Foies blonds de Volaille aux Morilles



Marmite « Terre & Mer » au Jus de Bouillabaisse

OU

Cuisses de Grenouilles en persillade « comme en Dombes »

OU

La Volaille de Bresse à la crème de la Mère Blanc, Riz Basmati
Supplément Morilles (+8€)



Fromages et le choix des Desserts

47 €
2 plats

57 €
3 plats



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.

Prix taxes et service compris – Rouge & Blanc – Printemps 2018

L'ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Le Plat du Jour 16 € ; Menu complet : Au déjeuner 23 € Au dîner 25 €

Pour Terminer

Fromage blanc en faisselle à la crème,
Nature ou avec une Giboulée de fruits rouges 6 €

Sélection de fromages affinés 6 €

La Cerveille des Canuts Lyonnais 6 €

Le Moelleux Chocolat Noir, une Anglaise au Moka 10 €

La Pavlova autour du Fruit rouge 11 €

Une Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier 11 €

Des Fraises au Miel et Crème de Bresse 10 €

Tarte au Citron meringuée 10 €

L'éclair Paris-Maison Blanche au caramiel,
Beurre Salé sur un voile de Chocolat noir 10 €

Caprice exotique à la menthe fraîche,
Jus de Maracuja et Sorbet 4 Fleurs 11 €

Crème Caramel au lait entier et Œufs de ferme 8 €

Sorbets et Glaces du moment 8 €

Le Café Douceur 12 € Un café et des desserts en portion légère

Le Champagne Gourmand 19 €

Une coupe de Champagne et des desserts en portion légère.
Ce dessert ne peut pas être pris dans le cadre d'un menu

NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR ; CUISINER POUR VOUS DES PRODUITS DE QUALITÉ,
VOUS GARANTIR L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DANS LA TRANSPARENCE
DE NOS ÉQUIPEMENTS MODERNES ET LA FORMATION CONTINUE DE NOS ÉQUIPES

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.

L'établissement peut être privatisé dans sa totalité pour une occasion particulière (mariages, séminaires...)

Nous vous informons que nous n'acceptons pas les règlements par chèques

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

Quelques exemples de notre carte des Vins

| | | |
|--|------|------|
| <i>CRÉMANT DE BOURGOGNE, Brut d'Azenay</i> | | 75cl |
| <i>CHAMPAGNE BRUT, Duval Leroy « Sélection Georges Blanc »</i> | | 45 |
| <i>MACON VILLAGE, Domaine d'Azenay</i> | 2015 | 95 |
| <i>BEAUJOLAIS VILLAGES, Gilles Gelin</i> | 2016 | 40 |
| <i>MOULIN A VENT Prestige Georges Dubœuf</i> | 2011 | 28 |
| <i>SAINT JOSEPH « Poivre & Sol », François Villard ½ BOUTEILLE</i> | 2015 | 48 |
| | | 22 |

**Carte imaginée et proposée par Georges Blanc
Chef de Cuisine Exécutif : Ludovic Hocdé**

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner

Directeur : Gil DONATI