

**V** La Salade « Rouge et Blanc »

Salade Romaine, petits Croûtons, Parmesan, Noix de Cajou et Vinaigrette Caesar  
Nature 12 €  
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, Chutney d'Hiver 19 €

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

**La douzaine d'Escargots** de Bourgogne « Tout en Vert » 16 €

Tartare de **Saumon « Bömlö »** épicé au Gingembre et Herbes du Potager 17 €

Soupe de **Moules** au Safran du Beaujolais 13 €

Tataki de **Thon Rouge Albacore** à l'Huile de Sésame et Zestes d'Agrumes 19 €

## 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 18 €

**Cuisses de Grenouilles** en Persillade « Comme en Dombes »

En Entrée (6 pièces) ..... 20 €

En Plat (10 pièces) ..... 32 €

**Filet d'Omble Chevalier** et mousseline de Patate Douce,  
Beurre battu au vin Jaune et Mariage d'épices 27 €

**Noix de St Jacques** à la Plancha et Risotto « Carnaroli » 31 €

**La Classique Sole** Meunière 42 €

---

**Ris de veau**, Salsifis rôtis à la Sauge 35 €

**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), Foie gras et Truffe ≈ 220 g 29 €

**Châteaubriand façon « Rossini »** (France) ≈ 180 g  
Sauce Périgourdine et Gratin Dauphinois 35 €

La Goûteuse **Entrecôte Black Angus** (États-Unis) ≈ 220 g  
Choux de Bruxelles au lard paysan 39 €

**Mignon de Veau de Corrèze** (France) en cuisson douce,  
Conchiglionis farcis d'une fine duxelles de Champignons 32 €

Filet de **Canette de la Dombes** Aigre douce,  
Légumes racines étuvés 26 €

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



## « CLIN D'ŒIL » ROUGE ET BLANC

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

OU

Tartare de Saumon « Bömlö » épicé au Gingembre et Herbes du Potager



Filet d'Omble Chevalier et mousseline de Patate Douce,  
Beurre battu au vin Jaune et Mariage d'épices

OU

Filet de Canette de la Dombes Aigre douce,  
Légumes racines étuvés



Fromages ou le choix des Desserts

**32 €**

## ESCAPADE GOURMANDE DANS LES VIGNES

La Salade « Rouge et Blanc »

Salade Romaine, Chèvre du Fût d'Avenas, petits Croûtons, Parmesan,  
Noix de Cajou et Vinaigrette Caesar

OU

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

OU

Pâté en croûte Bourgeois, jus miroir au Gamay,  
Chutney d'Hiver



La douzaine d'Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »

OU

Des Gambas « Black Tiger » en Tempura, sauce Tartare

OU

Le Classique Gâteau de Foies blonds de Volaille aux Morilles



Noix de St Jacques à la Plancha et Risotto Carnaroli

OU

Cuisses de Grenouilles en persillade « comme en Dombes »

OU


La Volaille de Bresse à la crème de la Mère Blanc, Riz Pilaf  
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 – Hiver 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 €

Pavlova exotique et Sorbet des Iles 11 €

## Le Flambage

Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier 11 €

Brochette d'Ananas flambés au Rhum, Sorbet Passion 11 €

Crêpes Suzette aux zestes d'Agrumes 11 €

Tarte au Citron meringuée 10 €

Les Profiteroles glacées au Chocolat amer 9 €

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

CRÉMANT DE BOURGOGNE, Brut d'Azenay		75cl
CHAMPAGNE BRUT, Duval Leroy « Sélection Georges Blanc »		42
MACON VILLAGE, Domaine d'Azenay	2015	95
BEAUJOLAIS VILLAGES, Gilles Gelin	2015	40
JULIENAS Château des Capitans Georges Dubœuf	2014	28
SAINT JOSEPH « Poivre & Sol », François Villard ½ BOUTEILLE	2016	34
		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