

1 **La Salade « Rouge et Blanc »**, Bouquet de Mesclun et Sucrine, Œuf Mimosa, Artichaut Poivrade, Avocat, Tomate Cœur de Bœuf et Vinaigrette celtique
Nature 13 €
avec du Chèvre du Fût d'Avenas 14 €

1 Le bel **Artichaut « Camus »** à la croque au sel, vinaigrette Celtique 14 €

1 **Velouté de Petits Pois** et jeunes Pousses d'Épinard 12 €
avec du Lard fumé 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 €

Escabèche de Rouget aux Piment Doux et Condiments 16 €

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

Marinade de Filet de **Bœuf Charolais** (France) aux Herbes du Jardin 19 €

Tataki de **Thon Rouge Albacore** au Gel de Gingembre et 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 €

Dos de Bar au Vin Jaune, Jus de Coquillages et Parure Estivale 28 €

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

La Classique Sole Meunière 42 €

La Belle Côte de Veau (France) et Carottes fanes,
Petits pois et Jus nourri de Pulpe d'Aromates 33 €

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
Florentine d'Épinards, Ail et Muscade 34 €

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€)

1 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

Escabèche de Rouget aux Piment Doux et Condiments



Dos de Bar au Vin Jaune, Jus de Coquillages et Parure Estivale

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

La Salade « Rouge et Blanc »,

Bouquet de Mesclun et Sucrine, Œuf Mimosa, Artichaut Poivrade, Avocat,
Tomate Cœur de Bœuf et Vinaigrette celtique avec du Chèvre du Fût d'Avenas

OU

Tataki de Thon Rouge Albacore au Gel de Gingembre et Agrumes

OU

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



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

OU

Des Gambas « Black Tiger » en Tempura, sauce Tartare



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 – Été 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 Meringue glacée « Rouge & Blanc » autour de la Framboise 11 €

Une Omelette Norvégienne flambée au Grand-Marnier 11 €

Le Colonel « GB » Sorbet Citron vert et Vodka 12 €

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 €

L'Ananas frais au Basilic,
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

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 »		45
MACON VILLAGE, Domaine d'Azenay	2015	98
BEAUJOLAIS VILLAGES, Gilles Gelin	2016	40
MOULIN A VENT Prestige Georges Dubœuf	2011	28
SAINT JOSEPH « Poivre & Sol », François Villard ½ BOUTEILLE	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