

Côté Fraîcheur

Salade de l'Embarcadère version Automne

Bouquet de Mesclun et Endive, Mimosa, Chèvre frais, Avocat, Champignons blancs et Noix de Grenoble

 Nature 12€

Avec Suprême de Volaille 14€

 **L'Omelette d'Œufs Bio** aux Champignons des Bois 15€

Pâté Bourgeois de Gibier en croûte à plume et à poil, jus miroir au Gamay 16€

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto, Chutney de Figue à la Cardamome 20€

Une Raviole d'**Escargots de Bourgogne** « Tout en Vert » 16€

Velouté de **Cèpes** au jus de Coquillages 13€

Les Œufs Bio « Beaujolaise » façon Meurette à la fondue d'Oignon mauve 13€

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14€

 Plat végétarien, sans viande ni poisson.

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

 « Maître Restaurateur » depuis le 6 octobre 2015.

 Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts, excepté les Glaces et Sorbets faits par des Artisans de qualité.

De Mer et d'Eau douce

Saumon Bio vapeur Extra, jus de Coquillages et Fricassée de Champignons d'Automne	26€
Turbotin « Meunière » sauce hollandaise avec des Pommes Dauphine	32€
Des Noix de St Jacques , Risotto crémeux à l'huile de Truffe, sauce Homardine	30€
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes »	En Entrée (6 pièces) 18€
	En Plat (10 pièces) 30€

Une Envie de Bonne Viande

« Le Calade-Burger » au Bœuf Charolais (France) \approx 180 g Pain Artisanal maison et Comté servi avec des Pommes Paille.....	20€
Tartare de Bœuf Charolais (France) \approx 200 g « cru ou cuit » et des Pommes Paille	21€
Rognon de Veau (France) en Cocotte sauce Moutarde à l'Ancienne	21€
Civet de Lièvre « Élis Blanc » , Linguine et Châtaignes.....	24€
Châteaubriand façon « Rossini » , (France) \approx 200 g sauce Périgourdine, Purée de Pommes « Charlotte » ...	35€
La Belle Côte de veau (France) mijotée aux Petits Oignons façon « Gremolata »	31€
L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la crème, Riz Pilaf (Supplément Morilles +8€).....	29€

Clin d'œil de Saison

Pâté Bourgeois de Gibier en croûte
à plume et à poil, jus miroir au Gamay

OU

L'Omelette d'Œufs Bio aux Champignons des Bois



Saumon Bio vapeur Extra, jus de coquillage
et Fricassée de Champignons d'Automne

OU

Civet de Lièvre « Élisabeth »,
Linguine et Châtaignes



Fromage blanc en Faisselle

OU

Le choix des Desserts

31€

L'Embarcadère peut être privaté dans sa totalité
pour une occasion particulière (mariage, événements...)

Prix Taxes et Service compris – L'Embarcadère – Automne 2017

Escapade Gourmande au Bord de l'eau

Velouté de Cèpes au jus de Coquillages

OU

L'œuf Bio « Beaujolaise » façon Meurette, à la
fondue d'Oignon mauve

OU

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto,
Chutney de Figue à la Cardamome



Une Raviole d'Escargots de Bourgogne
« Tout en Vert »

OU

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
« Comme en Dombes »
(6 pièces)



Des Noix de St Jacques
Risotto crémeux à l'huile de Truffe sauce
Homardine

OU

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la crème,
Riz Pilaf (Supplément Morilles +8€)



Fromage et le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Dessert au choix

47€

OU

Menu complet à votre choix

57€

L'Ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Formule Midi Express

23€

Entrée du jour + Plat du Jour **ou** Plat du jour + Dessert du Jour
avec au choix

Un Verre de Vin ou ½ Minérale ou Bière Pression+ un Café

Le Plat du Jour

18€ au déjeuner et **20€** au dîner

Le Menu du Marché

22€ au déjeuner et **25€** au dîner

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines, ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC** pour **L'EMBARCADÈRE**
Chef de Cuisine : **Quentin BACHELARD** assisté de **Marc-Antoine DEMEULE**
Directrice d'exploitation : **Véronique LAROCHE**

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV