

La Salade « Rouge et Blanc »

Salade Romaine, petits Croûtons, Parmesan, Noix de Cajou et Vinaigrette Caesar

- ① Nature..... 12 €
- ① avec du Chèvre du Fût d'Avenas 14 €

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

Pâté en croûte Bourgeois, jus miroir au Gamay, Chutney d'Automne 19 €

Le Classique **Gâteau de Foies blonds** de Volaille aux Morilles 19 €

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

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

① **Fricassée de Champignons des Bois au Medley d'Herbes et Noisettes** 16 €

① **Velouté Forestier et Truffe Tuber Uncinatum** 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 Tuber Uncinatum 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,
une sauce au vin Jaune et Mariage d'épices 27 €

Turbotin à la Grenobloise 32 €

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

Pomme de **Ris de veau**, Jus aux Aromates et Ragoût de Châtaignes 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
des Pommes Grenailles à la Fleur de Thym 35 €

La Goûteuse **Entrecôte Black Angus** (États-Unis) ≈ 220 g 35 €
une embeurrée de Chou vert 31 €

Viennoise de Côte de Veau (France), Gratin de Coquillettes au vieux Comté 32 €

Filets 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€)



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

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



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

OU

Filets 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

Velouté Forestier et Truffe Tuber Uncinatum

OU

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



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

OU

Des Gambas « Black Tiger » en Tempura, sauce Tartare

OU

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



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 – Automne 2017

L'ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Le Plat du Jour 16 €

« Midi Express » 19 €

Entrée et Plat du Jour

OU

Plat et Dessert du Jour

AU DEJEUNER 23 €,

AU DÎNER 25€

Menu du Jour

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

Dessert du jour

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14 €

**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.

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

Directeur : Gil DONATI

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