

Pour Commencer

La Salade du Quai	14€
<i>Bouquet de Mesclun, Endives, Avocat, Bresse Bleu, croustille, Noix de Grenoble et une vinaigrette Celtique</i>	
Soupe de Moules au Safran du Bugey	13€
Le Jambon persillé « Comme en Bourgogne »	13€
Aiguillettes de Saumon saumuré aux condiments	15€
Les Œufs de Ferme du Père Pagneux « en Meurette »	13€
Foie Gras de Canard , Chutney de Potimarron et Mendiants	20€
Ravioles d' Escargots de Bourgogne au Beurre vert à l'Ail doux	16€

De Mer et d'Eau douce

Quenelle de Brochet Homardine	18€	
Le Sandre de Saône « façon Matelote »	27€	
Noix de St Jacques à la fondue d'Endive au Vin jaune et Curry vert	31€	
La belle Sole meunière	40€	
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade		
	<i>En Entrée (6 pièces)</i>	20€
	<i>En Plat (10 pièces)</i>	33€

 Établissement « Maître Restaurateur » depuis le 11 décembre 2015.

 *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.

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

Une Envie de Bonne Viande

Si ce n'est pas indiqué avec le plat, vous avez le choix de votre accompagnement

Les Burgers du Saint Laurent *Bœuf Aubrac (France), Pain Artisanal servi avec des Frites fraîches Maison*

« Le Spécial Burger » au Comté 20€

Burger « Rossini » au Foie gras et Truffe *≈ 220 g* 29€

Bacon sur demande

Filet de **Canette** de la Dombes à l'Orange 26€

L'authentique **Andouillette** de Fraise de Veau *(France)* tirée à la ficelle et Moutarde ancienne 19€

Noix d'**Entrecôte Hereford** *(Royaume Uni) ≈ 220 g* 33€

Le Tournedos Charolais *(France)* au Poivre noir ou nature *≈ 200 g* 29€

L'Escalope de **Foie de Veau** au Vinaigre de Xérès *(France) ≈ 180 g* 27€

Le Civet de Lièvre « Elisa Blanc », Tagliatelles 25€

L'Emblématique **Poulet de Bresse AOP** à la crème selon la Mère Blanc, Crêpes Vonnassiennes 29€
avec des Morilles + 8€

Les Accompagnements

Crêpes Vonnassiennes

Frites Maison

Purée de Pommes Charlotte

Risotto « Acquerello »

Tagliatelles

Carottes glacées au Cumin

Endives braisées aux Agrumes

Bouquet Forestier

Sauces Chaudes

Côte-Rôtie à la Syrah

Poivre de Penja

Béarnaise

Beurre battu au Curry vert

Morilles au Vin Jaune (+8€)

Sauces Froides

La Tartare

Ketchup Maison

Clin d'œil de Bord de Saône

La Salade du Quai

*Bouquet de Mesclun, Endives, Avocat, Bresse Bleu,
Croustille, Noix de Grenoble et une vinaigrette Celtique*

ou

L'Œuf de Ferme du Père Pagneux
« en Meurette »



Le Sandre de Saône « façon Matelote »

ou

Filet de Canette de la Dombes à l'Orange
Purée de Pommes Charlotte



Fromage Blanc en Faisselle et Crème de Bresse AOP

ou

Le choix des Desserts

32€

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14€

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC
Chef de Cuisine Exécutif : **Nicolas PAGNON**
Directeur d'exploitation : **Laurent COMBA**

Une Envie Gourmande

Foie Gras de Canard,
Chutney de Potimarron et Mendiants

ou

Aiguillettes de Saumon saumuré aux condiments



Ravioles d'Escargots de Bourgogne
au Beurre vert à l'Ail doux

ou

Cuisses de Grenouilles fraîches
sautées en Persillade (6 pièces)



Noix de St Jacques à la fondue d'Endive
au Vin jaune et Curry vert

ou

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP
à la crème selon la Mère Blanc,
Crêpes Vonnassiennes
avec des Morilles + 8€



Fromage et le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Fromage et Dessert

47€

ou

Menu complet à votre choix

57€

Menu des Bateliers

Le Jambon persillé « Comme en Bourgogne »



Quenelle de Brochet Homardine

ou

L'authentique Andouillette de Fraise de Veau (France) tirée à la ficelle et Moutarde ancienne



Fromage Blanc en Faisselle et Crème de Bresse AOP

ou

Crumble de Pomme en l'air confite et glace Caramel au Beurre salé

28€

Le Marché du Jour

À consulter sur l'ardoise :

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

Au déjeuner sauf dimanche et jour férié **22€**

Au dîner sauf Week-end et jour férié **25€**

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 22h00 pour le dîner

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.

La Viande Bovine Black Angus en provenance des États-Unis est réputée pour son persillé remarquable, son goût intense et sa grande tendreté. Les autres viandes bovines sont d'Origine Française, nous tenons à votre disposition leurs traçabilités.

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

Prix taxes et service compris - Saint Laurent – Automne 2017