

LA VRAIE SALADE NIÇOISE

Sucrine, Tomates Cœur de Bœuf, Poivrons, Œuf Dur, Haricots Verts, Thon, Olives Noires, Anchois et Pommes de Terre

17 €

L'AUBERGINE GRILLÉE AU CURRY

Coiffée d'un Chèvre au Miel, Tomates Cerises Multicolores

18 €

LES ŒUFS DE LA FERME « LA BÂTIE »

en Meurette Bourguignonne

18 €

LE FONDANT DE LA BASSE-COUR

Marbré de Foie Gras, Jeunes Pousses à l'Huile de Noix de Beaujeu

22 €

L'ESCABÈCHE DE ROUGET BARBET

Fondue de Poivrons Doux et Coriandre Fraîche

22 €

LE MI-CUIT DE SAUMON BÖMLO

Viennoise au Citron, Bouquet Estival

22 €



LE MERLU EN CUISSON DOUCE

Légumes Tendres au Sésame et Sauce Vierge odorante

28 €

LE TURBOT BRAISÉ

Une Brunoise de Fenouil Confit à l'Échalote Grise et Gingembre

31 €

LES CUISSES DE GRENOUILLES *selon arrivage*

en Persillade « Comme en Dombes »

36 €

LA CLASSIQUE SOLE MEUNIÈRE *selon arrivage*

48 €



LE FAMEUX PIGEON (France)

de Pierre-Eudes Quintart rôti au Thym, Pommes de Terre nouvelles au Lard Paysan

30 €

LE RIS DE VEAU DORÉ AU BEURRE DEMI-SEL (Italie)

Une Royale Florentine muscadée, Jus Nourri de Pulpe d'Ail Doux

36 €

LE BURGER DE BŒUF CHAROLAIS (France)

Comté, Pain Artisanal et Frites Maison

21 €

L'ENTRECÔTE DE BŒUF DE L'AUBRAC VIGNERONNE (France)

Medley de Champignons du Moment

40 €

LA VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC (France)

Riz Basmati Bio

31 €

Supplément Morilles

8 €

 Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », exceptés les Glaces et Sorbets réalisés par des artisans de qualité. Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

 Plat végétarien, sans viande ni poisson.

Prix taxes et service compris – Rouge & Blanc – Juin 2023

« CLIN D'ŒIL » ROUGE ET BLANC

L'AUBERGINE GRILLÉE AU CURRY

Coiffée d'un Chèvre au Miel, Tomates Cerises Multicolores

ou

LES ŒUFS DE LA FERME « LA BÂTIE »

en Meurette Bourguignonne



LE MERLU EN CUISSON DOUCE

Légumes Tendres au Sésame et Sauce Vierge odorante

ou

LE FAMEUX DEMI-PIGEON

de Pierre-Eudes Quintart rôti au Thym, Pommes de Terre nouvelles au Lard Paysan



Fromage ou Choix des Desserts

35 €

ESCAPADE GOURMANDE DANS LES VIGNES

L'ESCABÈCHE DE ROUGET BARBET

Fondue de Poivrons Doux et Coriandre Fraîche

ou

LE FONDANT DE LA BASSE-COUR

Marbré de Foie Gras, Jeunes Pousses à l'Huile de Noix de Beaujeu

ou

LE MI-CUIT DE SAUMON BÖMLO

Viennoise au Citron, Bouquet Estival



LE TURBOT BRAISÉ

Une Brunoise de Fenouil Confit à l'Échalote Grise et Gingembre

ou

LE RIS DE VEAU DORÉ AU BEURRE DEMI-SEL

Une Royale Florentine muscadée, Jus Nourri de Pulpe d'Ail Doux

ou

LA VOLAILLE DE BRESSE À LA CRÈME DE LA MÈRE BLANC

Riz Basmati Bio (Supplément Morilles 8€)

ou

LES CUISSES DE GRENOUILLES

en Persillade « Comme en Dombes »



Fromage



Choix Des Desserts

54 €

Entrée, Plat,
Fromage ou Dessert

60 €

Entrée, Plat,
Fromage et Dessert

L'ARDOISE DU MARCHÉ

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Le Plat du Jour	17 €
Entrée – Plat ou Plat – Dessert	21 €
Entrée – Plat – Dessert	Au déjeuner 26 € Au dîner 28 €

FROMAGES

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE

à la Crème, Nature ou avec une Giboulée de Fruits Rouges	8 €
--	-----

LA NOTE FROMAGÈRE

Chèvre Frais du Beaujolais, Tomme de Brebis et Chèvre, Bleu de Bresse, Timanoix, Comté fruité	10 €
---	------

LA FAMEUSE CERVELLE DES CANUTS LYONNAISE

8 €

DESSERTS

DES FRAISES AU MIEL D'AVENAS, SORBET DU FRUIT ET CHANTILLY	12 €
--	------

NOTRE OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE AU GRAND-MARNIER	12 €
---	------

LE COLONEL « GB » SORBET CASSIS ET FINE DE BOURGOGNE JACOULOT	12 €
---	------

L'ABRICOT BERGERON, RÔTI SUR UN SABLÉ DE GAUDES ET CRÈME DIPLOMATE	12 €
--	------

LE DÔME CHOCOLAT ET CŒUR CARAMIEL	12 €
-----------------------------------	------

LA PAVLOVA AUX FRAMBOISES, GLACE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	12 €
---	------

SORBETS ET GLACES DU MOMENT	10 €
-----------------------------	------

LE CAFÉ OU LE THÉ GOURMAND	15 €
----------------------------	------

QUELQUES EXEMPLES DE NOTRE CARTE DES VINS

75cl

AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE Brut d'Azenay	45 €
--	------

AOC CHAMPAGNE BRUT DUVAL LEROY « Sélection Georges Blanc »	80 €
--	------

AOC MÂCON VILLAGES Domaine d'Azenay	2021	35 €
-------------------------------------	------	------

AOC BEAUJOLAIS LANCIÉ Domaine des Nugues	2021	35 €
--	------	------

AOC JULIÉNAS Château des Capitans Georges Dubœuf	2020	34 €
--	------	------

AOC MORGON « Côte du Py » Laurent Gauthier (½ bouteille)	2021	24 €
--	------	------

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 de produits laitiers.

NOUS VOUS INFORMONS QUE NOUS N'ACCEPTONS PAS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUE.

Carte imaginée et proposée par GEORGES BLANC

DIRECTRICE : MANON DEBOURG

CHEF DE CUISINE : LUDOVIC HOCDE

RESPONSABLE RESTAURATION : CHRISTOPHE SCHAAF

Nous vous accueillons tous les jours de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner et de 19h00 à 21h00 pour le dîner.

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