

# La Véranda d'Igé

## Pour Commencer

 SALADE D'IGÉ

MESCLUN, ŒUF DE FERME MIMOSA,  
TOMATE CŒUR DE BŒUF ET AVOCAT

12 €

OU AVEC BLANC DE VOLAILLE

14 €

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS

15 €

CEVICHE DE BAR AUX ÉPICES DOUCES

16 €

 DES TOMATES DE VARIÉTÉS ANCIENNES  
ET TRESSE DE MOZZARELLA DI BUFALA

13 €

 LE BEL ARTICHAUT « CAMUS »  
À LA CROQUE AU SEL VINAIGRETTE CELTIQUE \*

14 €

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON MARBRÉ DE FOIE GRAS \*

19 €

\* CONVIVIAL ET SYMPATHIQUE À PARTAGER

 PLAT VÉGÉTARIEN, SANS VIANDE NI POISSON

# Pour Suivre

## LA PASTA

AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET PESTO

14 €

OU AU BEURRE D'HERBES ET DES ESCARGOTS

16 €

LA FRITURE DU BATELIER (SELON PÊCHE) \*

SAUCE TARTARE

20 €

BELLES GAMBAS EN TEMPURA \*

22 €

L'OMBLE CHEVALIER VAPEUR  
ET UN TRAIT D'HUILE D'OLIVE ACIDULÉE

26 €



## UNE ENVIE DE BŒUF CHAROLAIS

(BOURGOGNE, FRANCE)

LE BURGER DE BŒUF DU CHÂTEAU  
AU COMTÉ GRAND CRU

20 €

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF

19 €

L'ENTRECÔTE MATURÉE

32 €

## LES ACCOMPAGNEMENTS POUR LES PLATS AU CHOIX

FLORENTINE D'ÉPINARD

BOUQUET DE MESCLUN

POMMES ALLUMETTES

PURÉE DE POMMES AGATA

RATATOUILLE DU PRINTEMPS

\* CONVIVIAL ET SYMPATHIQUE À PARTAGER

 PLAT VÉGÉTARIEN, SANS VIANDE NI POISSON

## Pour Finir

### « LA NOTE FROMAGÈRE » 7 €

ASSIETTE CAPRINE DU MÂCONNAIS  
FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE BRESSE  
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA RÉGION



### « LES DESSERTS DU MOMENT »

LES FRAISES AU MIEL,  
GLACE VANILLE ET CHANTILLY  
10 €

LE CLASSIQUE MOELLEUX AU CHOCOLAT AMER  
11 €

TARTE CITRON AUX ZESTES CONFITS  
9 €

L'ÉCLAIR CROUSTILLANT  
AU CARAMIEL BEURRE SALÉ  
11 €

LES SORBETS ET GLACES DU MOMENT  
8 €



LE CAFÉ DOUCEUR  
12 €



LE CHAMPAGNE GOURMAND  
18 €