



## CARTE HIVER

### A PARTAGER POUR L'APÉRITIF

<b>Tarama Maison</b> Pain pita	9.00
<b>Assiette de Jambon Truffé</b> (160 gr) Gressins, condiments	24.00
<b>Assiette à Partager</b> Nems de gambas, Samossa de volaille, Tempura de gambas	25.00
<b>Assiette de Mezze à Partager</b> Houmous (80 gr), Moutabal (80 gr), Fallafel (8 pièces) Pain pita, sauce à l'ail	23.90
<b>Bellota Ibérique</b> Pan con tomate	20.00

### PIZZAS FINES ET CROUSTILLANTES

<b>Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth, Selon la Pizza « Spago »</b>	21.00
<b>Jambon Truffé, Stracciatella</b>	23.50

### ENTRÉES

<b>Saumon Islandais SNØ Fumé</b> Crème fouettée, échalotes confites, gingembre, estragon, blinis à la farine de sarrasin	22.00
<b>Salade César à la Volaille</b> Cœur de romaine, anchois, copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce césar, croûtons dorés	19.00
<b>Soupe aux Moules de Bouchot Safranée</b> Croûtons dorés, matignon de légumes, huile d'olive vierge	16.50
<b>Terrine de Foie Gras de Canard des Landes</b> Chutney de poires aux amandes et épices, toast de pain grillé	24.00

## PÂTES ET RISOTTO

<b>Risotto Carnaroli aux Champignons des Bois</b>	<b>27.00</b>
Emulsion noisette, tuile de parmesan	
<b>Linguines aux Moules de Bouchot</b>	<b>21.00</b>
Beurre iodé, matignon de légumes	
<b>Gratin de Gnocchis</b>	<b>14.90</b>
Crème de parmesan à l'huile de truffe	
<b>Au Jambon Truffé</b>	<b>19.50</b>

## POISSONS

<b>Panaché de Poissons à la Grenobloise</b>	<b>32.90</b>
Saumon, daurade, cabillaud et gambas snackés, câpres, citron, noix, croûtons, persil Tombée d'épinards au beurre	
<b>Riz Sauté Indonésien (Plat Indonésien)</b>	<b>27.50</b>
Riz frit indonésien aux gambas, poulet, œuf	
<b>Pavé de Saumon Snacké à l'Huile d'Olive Vierge</b>	<b>27.00</b>
Minute de potimarron, sauce Matelote	
<b>Noix de Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc</b>	<b>43.00</b>
Fondue de poireaux, beurre de bergamote	
<b>Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Mousseux</b>	<b>29.90</b>
Mijoté de pois chiche au chorizo, jus de broche à la sauge	

## VIANDES

<b>Côte De Veau Rôtie au Sautoir</b>	<b>36.00</b>
Purée de pommes de terre, morilles braisées au jus	
<b>Joue de Cochon Ibérique Confite</b>	<b>27.50</b>
Polenta crémeuse, jus de cochon aux piquillos	
<b>Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise</b>	<b>29.90</b>
Purée de pommes de terre, tombé d'épinards au beurre, jus au vinaigre de framboises	
<b>Faux filet Poêlé au Beurre Doux, Beurre Café de Paris (320 gr)</b>	<b>42.00</b>
Pommes de terre confites, salade verte	
<b>Tartare « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf Taillé au Couteau</b>	<b>20.50</b>
180g, préparés à la commande Salade verte, pommes frites	
<b>Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres</b>	
<b>Le César : Le Classique poêlé aller-retour</b>	

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

# AUJOURD'HUI

Mardi 21 Février, Mardi Gras, Notre Chef Brice Clementi vous propose...

## MENU DU JOUR

<b>Formules 2 Plats :</b> Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>25.90</b>
<b>3 Plats :</b> Entrée, Plat du jour et Dessert	<b>28.70</b>

<b>Entrées du Jour</b>	-----	<b>7.40</b>
------------------------	-------	-------------

### Velouté de Carottes au Cumin

Petits croûtons dorés, ciboulette, huile d'olive vierge

ou

### Rillettes de Saumon SNØ aux Herbes Fraîches

Tuile de pain, bouquet de salade verte

ou

### Céleri Rémoulade, Œuf Parfait

Crumble parmesan

<b>Plats du Jour</b>	-----	<b>19.80</b>
----------------------	-------	--------------

Poisson **Filet de Saumon Cuit à l'Huile d'Olive Vierge**

Ecrasé de pommes de terre, sésame, coriandre, citron vert

ou

Viande **Suprême de Pintade Rôti au Beurre Doux**

Semoule à l'orientale, légumes tajines, jus aux épices douces

ou

Mijoté **Pot au Feu**

Jarret de veau, paleron et plat de côte de bœuf, os à moelle  
Carottes, navets, céleri, pommes de terre

**Fromages  
ou Desserts**

-----  
**Demi Saint-Marcellin**, Affiné « Mère Richard »

ou

**Fromage Blanc en Faisselle**, Crème double

ou

**La Pâtisserie du Jour : Tarte Sablée aux Poires Bourdaloue**

ou

**Salade de Fruits Frais de Saison**

ou

**Délice de Fromage Blanc**, Compote de pommes et coulis de fruits rouges

ou

**Coupe de Glace et Sorbets** : Framboise, Coco, Citron Vert

## SUGGESTION DU MARCHE PRIMEUR DE SAISON

*Non inclus dans le Menu du Jour*

<b>Jambon au Foin</b>	<b>22.00</b>
Purée de pommes de terre, jus de broche	

<b>Poulpe Grillé</b>	<b>43.00</b>
Mijoté de lentilles Beluga	

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

# NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

## NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Lallier Brut – R019</b>	<b>13.90</b>	<b>87.00</b>
<b>Lallier – Grand Rosé</b>	<b>17.90</b>	<b>106.00</b>

## APÉRITIFS DU MOMENT

<b>Aperol Spritz (12cl)</b>	<b>11.00</b>
<b>Hibiscus Spritz:</b> Gin, crème de mûre & Schweppes Premium Mixer à la fleur d'hibiscus (12cl)	<b>11.00</b>
<b>Moscow Mule (12cl)</b>	<b>11.00</b>
<b>BAR À GIN (12cl)</b>	
<b>Frais et Herbacé :</b> Gin & Schweppes Premium au thé vert matcha	<b>11.00</b>
<b>Frais et Amer :</b> Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic	<b>11.00</b>
<b>Frais et Fruité :</b> Gin & Schweppes Premier à l'hibiscus	<b>11.00</b>

## NOTRE SÉLECTION DU MOMENT

### BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
<b>Saint Joseph A.O.C - " Le Grand Pompée " - Paul Jaboulet Ainé - 2021</b>	<b>8.00</b>	<b>47.50</b>
<b>Santenay A.O.C - « Les Daumelles » - Domaine Ponsard Chevalier - 2019</b>	<b>9.70</b>	<b>63.50</b>
<b>Saint-Aubin A.O.C - Bourée et Fils - 2016</b>	<b>13.50</b>	<b>79.00</b>
<b>Condrieu A.O.P – " La Petite Côte " - Vignoble Cuilleron - 2020</b>	<b>15.50</b>	<b>89.50</b>
<b>Châteauneuf du Pape A.O.C - " La Roquette " - 2020</b>	<b>20.00</b>	<b>120.00</b>

### ROUGES

<b>Crozes Hermitage A.O.C - Laurent Combier - 2021</b>	<b>8.10</b>	<b>47.50</b>
<b>Saint Joseph A.O.C - " Les Pierres Sèches " - Domaine Cuilleron - 2021</b>	<b>9.20</b>	<b>55.00</b>
<b>Maranges 1<sup>er</sup> Cru A.O.C - « Clos des Rois » - Domaine Ponsard Chevalier – 2020</b>	<b>10.60</b>	<b>63.50</b>
<b>Chassagne-Montrachet A.O.C – Bader-Mimeur 2016</b>	<b>13.70</b>	<b>82.00</b>

### ROSÉS

<b>Château Sainte-Marguerite A.O.P " Cuvée Symphonie " - JP Fayard - 2022</b>	<b>9.00</b>	<b>48.50</b>
---	-------------	--------------