

Pour Commencer

Les 6 Huîtres Fines de Claires N°2 18 €

Les 9 Huîtres Fines de Claires N°2 27 €

Foie Gras de Canard,
Chutney de Dattes au Tamarin 20 €

La Salade du Quai
Bouquet de Sucrine et Endive Mimosa
Artichauts poivrade, Champignons blancs et Hareng Saur 14 €

Aiguillettes de Saumon de Norvège
au Gingembre et Coriandre 15 €

Croustille de Morilles au Vin Jaune
autour d'un rustique Gâteau Bressan au Foie blond 22 €

L'œuf de Ferme du Père Pagneux « en Meurette » 12 €

Carpaccio de Filet de Bœuf (*France*)
« façon Harry's Bar de Venise » 21 €

Raviole Forestière d'Escargots de Bourgogne
au Beurre vert à l'Ail doux 17 €

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

13 €

Carte imaginée et proposée par Georges BLANC
Chef de Cuisine Exécutif : Davide PESENTI

NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR :
CUISINER POUR VOUS DES PRODUITS FRAIS DE QUALITÉ,
VOUS GARANTIR L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
DANS LA TRANSPARENCE DE NOS ÉQUIPEMENTS MODERNES
ET LA FORMATION CONTINUE DE NOS ÉQUIPES

Saveurs Mer et Eau douce

Cabillaud « Saveurs d'Asie » au Tom Yam
Pâtes Gigli Tradition 25 €

Quenelle de Brochet aux queues d'Écrevisses 20 €

Coquilles St Jacques au Pinot rouge et à l'échalote grise
et fondue d'endives 28 €

La belle Sole meunière, Pommes à l'Anglaise 38 €

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade 31 €
En 2 services

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

*Nous avons recherché pour vous un choix de viandes et de découpes
de différentes origines et parmi les plus goûteuses au Monde.*

« Le Spécial Burger »
au Bœuf Dry Aged Ibérique et Cheddar 180g,
servi avec des frites fraîches 19 €

L'Escalope de Foie de Veau « label » Rouge Florentine,
Beurre Pommade à la Fleur de Câpres 28 €

L'introuvable Chuck Flap Premium du *Kansas - USA* « Black Angus »,
Beurre « Maître de Chai », Haricots verts Extra-fins 28 €

Chateaubriand dans le Filet de Bœuf (*Charolais – France*)
« Façon Rossini », une embeurée de Chou Vert 35 €

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP
à la crème « Selon la Mère Blanc », riz Basmati 29 €

Supplément Morilles

8 €

Clin d'œil d'Hiver

La Salade du Quai

OU

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



Quenelle de Brochet aux queues d'Écrevisses

OU

L'Escalope de Foie de Veau « label » Rouge Florentine,
Beurre Pommade à la Fleur de Câpres



Fromage Blanc en Faisselle et Crème de Bresse AOC

OU

L'éclair Paris/Saint Laurent au Caramiel Beurre Salée

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 €**

Demi St-Marcellin, Cerveille des Canuts

OU

Fromage Blanc 6 €

L'assiette des fromages du moment 8 €

Le choix des desserts 9 €

Grand Gourmand

Foie Gras de Canard, Chutney de Dattes au Tamarin

OU

Aiguillettes de Saumon de Norvège au Gingembre et Coriandre

OU

Carpaccio de Filet de Bœuf « façon Harry's Bar de Venise »



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

OU

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
en persillade comme en Dombes (Suppl 4€)

OU

Coquilles St Jacques au Pinot rouge et à l'échalote grise
et fondue d'endives



L'Emblématique Poulet de Bresse AOP
à la crème « Selon la Mère Blanc », riz Basmati

Supplément Morilles 8 €

OU

L'introuvable Chuck Flap Premium du Kansas - USA « Black Angus »
Beurre « Maître de Chai », Haricots verts Extra-fins



Fromage et le choix des Desserts

47 €
2 Plats

55 €
3 Plats

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 13h30* pour le déjeuner et 21h30* pour le dîner
Notre offre se renouvelle au rythme d'un changement de carte tous les mois au fil des saisons

Nous vous informons que nous n'acceptons pas les règlements par chèques

La volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

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 comme une des viandes
parmi les plus goûteuses et tendres, elle est garantie sans hormone et destinée pour le marché Européen

Directeur d'établissement : Laurent COMBA
Prix taxes et service compris - Saint Laurent – Décembre 2014