

## **Côté Fraicheur**

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 €

Terrine de Venaison, jus miroir à la Syrah 15 €

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

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

Le bel Artichaut Camus « à la Croque au Sel »,  
Vinaigrette aux condiments 11 €

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

## **Menu Enfant**

*Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)*

**13 €**

**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**

Soupe d'Automne au Safran et Moules de Bouchot 13 €

Fraîcheur de Saumon au Gingembre et Coriandre 15 €

Merlu de ligne « Saveurs d'Asie » au Tom Yam  
Pâtes Gigli Tradition 25 €

Quenelle de Brochet aux queues d'Écrevisses 20 €

Tempura de Crevettes « Papillon » sauce tartare 22 €

Coquilles St Jacques au Pinot rouge et à l'échalote grise  
avec quelques Cèpes 28 €

La classique et belle Sole meunière, Pommes à l'Anglaise 32 €

**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 <sup>180g</sup>,  
servi avec des frites fraîches 19 €

La Savoureuse Entrecôte Premium du Texas « Black Angus »,  
Beurre « Maître de Chai », Haricots verts Extra-fins 32 €

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

**Supplément Morilles**

**8 €**

# Clin d'œil d'Automne

Terrine de Venaison, jus miroir à la Syrah



Merlu de ligne « Saveurs d'Asie » au Tom Yam  
Pâtes Gigli Tradition



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 €

*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*

# Grand Gourmand

Foie Gras de Canard, Chutney de Dattes au Tamarin

**OU**

Fraîcheur de Saumon au Gingembre et Coriandre

**OU**

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



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

**OU**

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées  
en persillade comme en Dombes

**OU**

Coquilles St Jacques au Pinot rouge et à l'échalote grise  
avec quelques Cèpes



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

**OU**

La Savoureuse Entrecôte Premium du Texas « 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**

**Directeur : Laurent COMBA**  
Prix taxes et service compris - Saint Laurent – Octobre 2014