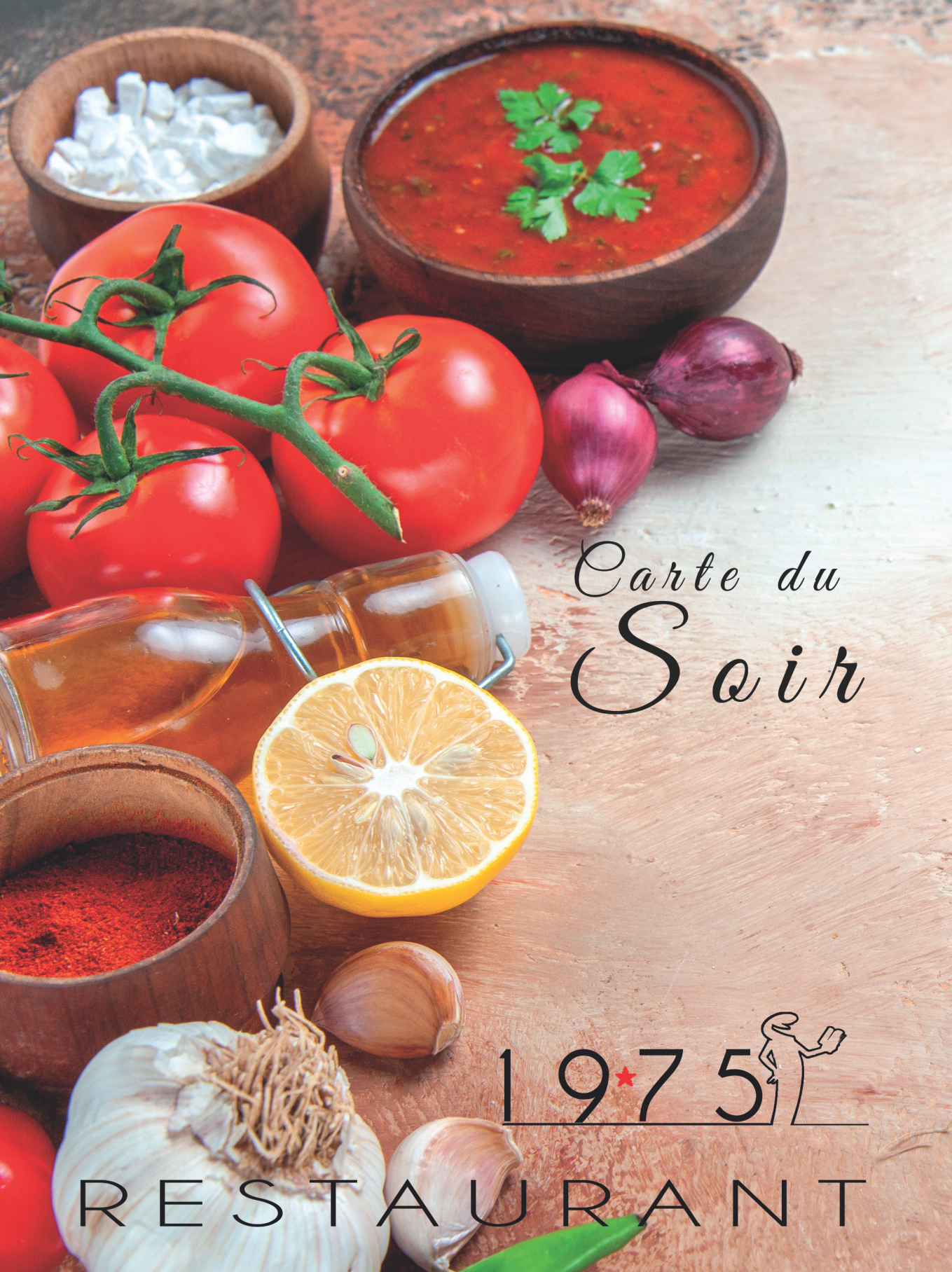




Carte du
Soir

1975 

RESTAURANT

Menu gourmand

33€

Tataki de thon rouge mariné et grillé, vierge de légumes acidulés, cébette et citron vert, ponzu
ou

Salade césar romaine croquante, poulet rôti, câpres soufflés, oeufs mimosa, croutons dorés à l'huile de cacahuètes, parmesan

Filet de canette cuit rosé, sauce poivrade, gratin dauphinois aux morilles

ou

Filets de bar juste saisis, beurre d'arômes, tartare de courgettes, petit épeautre, tomates confites

Faisselle fermière : nature ou crème ou coulis de fruits rouges maison

ou

Crème brûlée maison à la vanille Bourbon

ou

Coupe de glace artisanale bio 2 boules, parfum au choix

ou

Panacotta vanille bourbon, coulis de fruits rouges

ou

Mousse chocolat Weiss, au grué de cacao

Supplément de 3€ pour les desserts à la carte, coupes glacées et thé ou café gourmand

Menu 19* 75 43€

L'escargot Baldo Douzaine d'escargots en poêlon (l'escargot Baldo à Saint Galmier - très gros),
beurre persillé maison, mélange de jeunes pousses

ou

Foie gras de canard maison Mi-cuit du Sud-Ouest (80g),
chutney de fruits de saison, mélange de jeunes pousses et pains toastés

ou

Gravelax de saumon label rouge aux baies roses, fromage frais, combawa et citron vert,
crackers aux graines

Filet de bœuf (race à viande origine France 200g),
pommes dauphines maison à l'huile de truffe, mélange de jeunes pousses

ou

Noix de St-Jacques rôties, risotto crémeux au parmesan et girolles, légumes croquants de saison,
crème de langoustines maison

Dessert à la carte au choix Supplément de 3€ pour les coupes glacées, palets glacés, café ou thé gourmand

Les planches à partager en Duo

Accras	Accras de poissons maison	12,00€
Tapas	Assortiment de tapas du moment maison	18,00€
Terroir	Planche de charcuteries locales	18,00€
Mixte	Planche de charcuteries et fromages locaux.....	18,00€

Entrées

Fait
Maison

L'escargot Baldo	Douzaine d'escargots en poêlon (l'escargot Baldo à Saint Galmier - très gros), beurre persillé maison, mélange de jeunes pousses	17,90€
Foie gras de canard maison	Mi-cuit du Sud-Ouest (80g), chutney de fruits de saison, mélange de jeunes pousses et pains toastés	19,90€

Entrées gourmandes en plat unique

Salade césar	romaine croquante, poulet rôti, câpres soufflés, oeufs mimosa, croutons dorés à l'huile de cacahuètes (huilerie du Beaujolais), parmesan	19,90€
Salade de ravioles croustillantes à la Fourme d'Ambert A.O.P	Mélange de jeunes pousses, tomme de brebis, croutons dorés à l'huile de cacahuètes (huilerie du Beaujolais), l'oeuf poché, tomates cerises, jambon cru Serrano	20,90€
Salade de ravioles croustillantes aux escargots	Mélange de jeunes pousses, tomme de brebis, croutons dorés à l'huile de cacahuètes (huilerie du Beaujolais), l'oeuf poché, tomates cerises, gravelax de saumon maison	20,90€
Salade de ravioles croustillantes au Saint-Marcellin	Mélange de jeunes pousses, tomme de brebis, croutons dorés à l'huile de cacahuètes (huilerie du Beaujolais), l'oeuf poché, tomates cerises, jambon cru Serrano	20,90€
Salade 19*75	Foie gras de canard maison mi-cuit du Sud-Ouest, magret séché au sel, fumé au bois de hêtre maison, pastillas de pommes de terre à la fourme d'Ambert AOP, terrine de campagne aux foies de volaille maison et noisettes, mélange de jeunes pousses, pains toastés	23,50€
Tartare de Boeuf	origine France coupé par nos soins, assaisonnement du chef, frites fraîches maison, mélange de jeunes pousses	23,50€
<i>Supplément rossini 5€90 : escalope de foie gras poêlée, huile de truffe et fleur de sel de Guérande.</i>		
Tartare de Saumon	origine Norvège ou Ecosse coupé par nos soins, assaisonnement du chef, frites fraîches maison, mélange de jeunes pousses	23,90€
Les Grenouilles	Cuisses de grenouilles en persillade (14 pièces), pommes dauphines maison à l'huile de truffe, mélange de jeunes pousses	24,90€

Sélection du Boucher *Fait Maison*

- Andouillette de veau artisanale traditionnelle** (350 gr tirée à la ficelle), pommes de terre grenaille, sauce compotée d'oignons et moutarde à l'ancienne, mélange de jeunes pousses 23,90€
- Filet de canette** cuit rosé, sauce poivrée, gratin dauphinois aux morilles..... 25,90€
- Entrecôte** (Eleveur local : Saint-Galmier, race à viande Charolaise 350g), frites fraîches maison, mélange de jeunes pousses 28,50€
- Magret de canard Entier** (350 à 400 gr ferme Rolbec La Fouillouse), pommes dauphines maison à l'huile de truffe, mélange de jeunes pousses 28,90€
- Filet de bœuf** (race à viande origine France 200g), pommes dauphines maison à l'huile de truffe, mélange de jeunes pousses .. 29,90€
- Supplément rossini 5€90 : escalope de foie gras poêlée, huile de truffe, fleur de sel de Guérande.*

Sauces maison pour nos viandes : Sauce Echalote, Fourme d'Ambert AOP, Saint-Marcellin, Poivre vert, Compotée d'oignons et Moutarde à l'ancienne 1,50€

La Crie

- Filets de Bar** Juste saisis, beurre d'arômes, tartare de courgettes, petit épeautre, tomates confites 26,90€
- Risotto crémeux de langoustines au parmesan AOP**, pointes d'asperges vertes, légumes croquants de saison, crème de langoustines maison..... 28,90€
- Noix de Saint-Jacques rôties**, risotto crémeux au parmesan et girolles, légumes croquants de saisons, crème de langoustines maison 29,90€

Nos ravioles traditionnelles artisanales

- Végétarienne** Ravioles artisanales aux épinards, émulsion légère au parmesan, légumes de saison 20,90€
- Chèvre** Ravioles artisanales à la chèvre, pesto de basilic à la noisette, tomates cerises en vinaigrette de coing, billes de Mozza..... 22,50€
- Saint-Marcellin** Ravioles artisanales au Saint-Marcellin, crème de gorgonzola et noix de Grenoble, chips de pancetta grillées 22,50€
- Escargot** Ravioles artisanales aux escargots en persillade, huile d'olive vierge extra (huilerie du Beaujolais), escargots, mélange de jeunes pousses..... 22,50€
- 19*75** Ravioles artisanales à la fourme d'Ambert AOP, vinaigrette à l'huile d'olive et cépes (huilerie du Beaujolais), lamelles de magret de canard juste snackées, fleur de sel de Guérande 23,90€
- Retour de Pêche** Ravioles traditionnelles artisanales, crème de langoustines maison, gambas rôties 23,90€

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts.
Nous attachons une grande importance à la qualité de ces produits,
c'est pourquoi nous privilégions des fournisseurs et producteurs locaux.

Nos Burgers gourmets *Fait Maison*

Pain frais artisanal Boulangerie R-G à Veauche,
Viande, éleveur local : Saint-Galmier race à viande Charolaise, fromages affinés AOP
Tous nos burgers sont accompagnés de frites fraîches maison

Doublez votre plaisir avec un double steak haché, soit 360g, dans votre burger .. Suppl 5.90€

Chicken Run Pain artisanal, aiguillettes de poulet fermier croustillantes (ferme Rolbec La Fouillouse), emmental AOP français, chips de pancetta grillée, tomates confites, sauce ciboulette, mélange de jeunes pousses 21,90€

Rustique Pain artisanal, steak haché frais 180g, lard paysan grillé fumé au genièvre, Cabecou AOP du Périgord, confit d'échalotes, sauce moutarde à l'ancienne, mélange de jeunes pousses 21,90€

19*75 Pain artisanal, steak haché frais 180g, escalope de foie gras poêlée, vieux cheddar, chutney figues-oignons rouges, sauce 19*75 , mélange de jeunes pousses 23,90€

Pour les végétariens, nous pouvons remplacer le steak haché par un rösti de pommes de terre, carottes, graines de courges torréfiées

Supplément bol de frites fraîches maison..... 4,50€

Supplément pommes dauphines maison à l'huile de truffe (4 pièces)..... 4,90€

Supplément sauce pour frites : Sauce Fourme d'Ambert AOP, Echalote, Poivre vert, Saint-Marcellin, Compotée d'oignons et Moutarde à l'ancienne..... 1,50€



Nos Suggestions
Bière-Burger



Sélection du maître affineur



Faisselle fermière (Ferme au cœur du Forez St Romain le Puy) nature, crème, coulis de fruits rouges maison 3,90€

Sélection de fromages secs affinés 7,90€

Saint-Marcellin affiné I.G.P., la Mère Richard, entier 80g..... 7,90€

Fait Maison

Les petits loups **12,50€**

-10 ANS

Burger enfant : pain artisanal, steak haché, cheddar,
mayonnaise et ketchup, frites fraîches maison

OU

Ravioles traditionnelles émulsion légère au parmesan,
chiffonnade de jambon serrano

une boule de glace au choix ou salade de fruits

sirop à l'eau
ou un verre de Coca