

## POUR COMMENCER

### **LA SALADE DU QUAI**

Bouquet de Mesclun, Endive Mimosa, Bleu de Bresse, Lard Paysan (France) et Oignon frit ..... **17 €**

### **UN GOÛTEUX CEVICHE**

de Daurade Royale ..... **19 €**

### **LA TERRINE GOURMANDE DE LA BASSECOUR**

Chutney de Mendiants à la Cardamome ..... **17 €**

### **LE MAQUEREAU « FAÇON ESCABÈCHE »**

une Grecque de Légumes fondants ..... **19 €**

### **RAVIOLES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE**

« Tout en Vert » ..... **17 €**

### **L'ŒUF POCHÉ VIGNERONNE**

sur une compotée de Chou, un voile de croustille ..... **18 €**

### A PARTAGER ... OU PAS

#### **MARIAGE DU BULOT ET DE LA CREVETTE ROSE**

« Perle de Corail » ..... **18 €**

### **Menu Enfant**

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

**16 €**



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté le Baba, les Glaces et Sorbets.  
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## DE MER ET D'EAU DOUCE

### **QUENELLE DE BROCHET**

Sauce homardine.....23 €

### **LES ST JACQUES RÔTIES**

autour d'une Royale de Céleri, une Nage acidulée au jus de Moules .....26 €

### **LE FILET DE MERLU EN CUISSON DOUCE**

au Tom Yum sur une fondue de Poireaux .....24 €

### **CUISSES DE GRENOUILLES**

sautées en Persillade « comme en Dombes » (*selon arrivage*)

En Entrée .....25 €

En Plat .....38 €

## LA NOTE POTAGÈRE

### **L'ASSIETTE VÉGÉTALE POUR L'AUTOMNE**

Gnocchi de Potimarron et Champignons.....21 €

## UNE ENVIE DE VIANDE

### **LE BURGER DE BŒUF CHAROLAIS (France) AU MORBIER**

Pain artisanal et Frites maison.....21 €

### **VIENNOISE DE CÔTE DE COCHON FERMIER (France)**

Une Florentine d'Épinards à la Muscade.....25 €

### **L'ANDOUILLETTE DE BOBOSSE DIJONNAISE (France)**

avec une purée de Pommes « Charlotte » au Mascarpone.....24 €

### **L'ENTRECÔTE DE BŒUF FRANÇAIS (France)**

Sauce au Poivre.....35 €

### **L'EMBLÉMATIQUE POULET DE BRESSE AOP (France)**

à la Crème selon la Mère Blanc, Crêpes Vonnassiennes.....31 €  
avec des Morilles (Supplément 8 €)

## PETITE FAIM CÔTÉ SAÔNE

### **LA SALADE DU QUAI**

Bouquet de Mesclun, Endive Mimosa, Bleu de Bresse,  
Lard Paysan (France) et Oignon frit

**OU**

### **LA TERRINE GOURMANDE DE LA BASSECOUR**

Chutney de Mendiants à la Cardamome

**OU**

### **LE MAQUEREAU « FAÇON ESCABÈCHE »**

une Grecque de Légumes fondants



### **QUENELLE DE BROCHET**

Sauce homardine

**OU**

### **L'ANDOUILLETTE DE BOBOSSE DIJONNAISE (France)**

avec une Purée de Pommes « Charlotte »  
au Mascarpone



### **FROMAGE BLANC**

en Faisselle et Crème de Bresse AOP

**OU**

Le choix des

### **DESSERTS**

**33 €**

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

## UNE ENVIE GOURMANDE

### **UN GOÛTEUX CEVICHE**

de Daurade Royale

**OU**

### **L'ŒUF POCHÉ VIGNERONNE**

sur une compotée de Chou, un voile de croustille



### **RAVIOLES D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE**

« Tout en Vert »

**OU**

### **CUISSES DE GRENOUILLES**

sautées en Persillade « comme en Dombes »  
(selon arrivage)



### **LE FILET DE MERLU EN CUISSON DOUCE**

au Tom Yum sur une fondue de Poireaux

**OU**

### **L'EMBLÉMATIQUE POULET DE BRESSE AOP (France)**

à la Crème selon la Mère Blanc,  
Crêpes Vonnassiennes  
avec des Morilles +8 €



### **FROMAGES OU Le Choix des DESSERTS**

**1 ENTRÉE + 1 PLAT + DESSERT AU CHOIX 52 €**  
**MENU COMPLET A VOTRE CHOIX 62 €**

# L'ARDOISE DU MARCHÉ

## **MIDI EXPRESS\***

AVEC AU CHOIX

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR  
**OU**

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR  
**21 €**

ou **28 €** avec au choix

un Verre de Vin ou ½ Minérale ou Bière Pression + un Café

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

**25 €**

Servi le midi en semaine, sauf Samedi, Dimanche & Jours fériés

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats ainsi que l'origine des Viandes est à votre disposition sur demande.  
Nous vous accueillons du mardi au dimanche midi, jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner. Nous sommes fermés le dimanche soir et lundi.

**Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV**

Prix taxes et service compris - Saint Laurent - Automne 2023