

## **Pour Commencer**

**La Salade du Quai pour l'Eté** ..... 15 €  
*Bouquet de Mesclun, Avocat, Artichaut « Poivrade », Tomate cœur de Bœuf, Saumon saumuré et crème Aigrette*

**Le Classique Melon-Parme** ..... 16 €

**Une Minute de Maquereau** en Escabèche sur une Grecque de jeunes Légumes..... 16 €

**L'Epaule de Cochon** confite en gelée persillée et Lentilles vertes du Puy ..... 14 €

**Ravioles d'Escargots** de Bourgogne aux Herbes potagères et Ail doux ..... 16 €

**Terrine de Foie Gras de Canard**, un chutney à la Figue ..... 19 €

## **De Mer et d'Eau douce**

**Le Bar** à la Mâconnaise dans une fondue d'Aromates au Chardonnay et l'Aubergine épicée ..... 23 €

**Filet de Truite au Vin jaune** et Piment d'Espelette, multicolore de Poivrons confits ..... 21 €

**Cuisses de Grenouilles** sautées en Persillade, Pommes vapeur

*En Entrée (6 pièces)..... 18 €*

*En Plat (10 pièces)..... 30 €*

## **Une Envie de Viande**

**Carré d'Agneau** rôti jus nourri aux Condiments..... 25 €

**La belle Côte de Veau** (France) mijotée au Sautoir sur une fondue d'Echalote au Pinot noir,  
**Gnocchi Florentine** ..... 28 €

**Filet de Bœuf Charolais** (France) ≈ 200 g Béarnaise, Pommes frites Maison et Bouquet de Mesclun ..... 29 €

**L'Emblématique Poulet de Bresse AOP**

à la Crème selon la Mère Blanc, Riz Basmati ..... 28 €  
*avec des Morilles +8 €*

## Petite Faim côté Saône

L'Epaule de Cochon confite  
en gelée persillée et Lentilles vertes du Puy



Filet de Truite au Vin jaune  
et Piment d'Espelette,  
multicolore de Poivrons confits



Fromage Blanc en Faisselle  
et Crème de Bresse AOP

ou

Le choix des Desserts

**33 €**

## Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

**14 €**

*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

La Salade du Quai pour l'Été

ou

Une Minute de Maquereau en Escabèche  
sur une Grecque de jeunes Légumes



Ravioles d'Escargots de Bourgogne  
aux Herbes potagères et Ail doux

ou

Le Bar à la Mâconnaise  
dans une fondue d'Aromates au Chardonnay  
et l'Aubergine épicée



La belle Côte de Veau (France) mijotée au Sautoir  
sur une fondue d'Echalote au Pinot noir,  
Gnocchi Florentine

ou

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP  
à la Crème selon la Mère Blanc, Riz Basmati  
avec des Morilles + 8 €



Fromage et le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Fromage et Dessert

**47 €**

ou

Menu complet à votre choix

**57 €**

# NOUVELLE OFFRE\*

## **Midi Express**

avec au choix



Le choix parmi **2 Entrées** + Le choix parmi **2 Plats**  
+ Le choix d'un **Fromage** ou **Dessert**

 **Au déjeuner**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18 €**

**Menu intégral 22 €**

*\* servi tous les jours au déjeuner sauf les samedis,  
dimanches et jours fériés*



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

**Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.**

**Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00  
pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner**

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

*Prix taxes et service compris – Saint Laurent – Été 2020*

## Découvrez nos Restaurants...

*Depuis 1992*

**LE SAINT LAURENT**  
1, Quai Bouchacourt  
01750 ST-LAURENT/SAÔNE  
Tél. +33 (0)3 85 39 29 19  
saintlaurent@lespritblanc.com

à 15 min de Vonnas

*Depuis 1999*

**PLACE BERNARD**  
Place Bernard  
01000 BOURG-EN-BRESSE  
Tél. +33 (0)4 74 45 29 11  
placebernard@lespritblanc.com

à 20 min de Vonnas

*Depuis 2001*

**LE SPLENDID**  
3, Place Jules Ferry  
69006 LYON  
Tél. +33 (0)4 37 24 85 85  
lesplendid@lespritblanc.com

à 60 min de Vonnas

*Depuis 2011*

**L'EMBARCADÈRE**  
15, Avenue de la Plage  
01480 JASSANS-RIOTTIER  
Tél. +33 (0)4 74 07 07 07  
embarcadere@lespritblanc.com

à 40 min de Vonnas

*Depuis 2011*

**ST GEORGES**  
32, Avenue Jean Jaurès  
71100 CHALON/SAÔNE  
Tél. +33 (0)3 85 90 80 50  
saintgeorges@lespritblanc.com

à 45 min de Vonnas

*Depuis 2012*

**LE CENTRE**  
14, Rue Grolée  
69002 LYON  
Tél. +33 (0)4 72 04 44 44  
lecentrelyon@lespritblanc.com

à 60 min de Vonnas

*Depuis 2013*

**ROUGE & BLANC**  
513, Route de Fleurie (D32)  
71570 ROMANÈCHE-THORINS  
Tél. +33 (0)3 85 35 51 70  
lesmaritones@lespritblanc.com

à 25 min de Vonnas

*Depuis 2016*

**LA TABLE D'IGÉ**  
252, Rue du Château  
71960 IGÉ  
Tél. +33 (0)3 85 33 33 99  
contact@chateaudige.com

à 25 min de Vonnas

*Depuis 2017*

**PRÉ AUX CLERCS**  
13, Place de la Libération  
21000 DIJON  
Tél. +33 (0)3 80 38 05 05  
contact@lepreauxclerics.fr

à 1h30 de Vonnas

*Depuis 2018*

**RIVERCAFÉ**  
42, Quai Bouchacourt  
01750 ST-LAURENT/SAÔNE  
Tél. +33 (0)3 85 38 70 21  
rivercafe@lespritblanc.com

à 15 min de Vonnas

## ...et nos Hôtels

*Depuis 2013*

**LES MARITONNES \*\*\***  
513, Route de Fleurie (D32)  
71570 ROMANÈCHE-THORINS  
Tél. +33 (0)3 85 35 51 70  
lesmaritones@lespritblanc.com

à 25 min de Vonnas

*Depuis 2016*

**LE CHÂTEAU D'IGÉ \*\*\*\***  
252, Rue du Château  
71960 IGÉ  
Tél. +33 (0)3 85 33 33 99  
contact@chateaudige.com

à 25 min de Vonnas

**L'ESPRIT BLANC**  
*Collection®*