



Entrées

	Petite	Grande
Salade Gourmande <i>Mélant Bresse Bleu Crémeux, Cerneaux de Noix et Morceaux de Poulet Croustillants</i>	15 €	19 €
St Jacques finement Taillées en Tartare <i>Et relevées d'une Touche Citronnée et d'Herbes Fraîches</i>	--	18 €
Carpaccio de Boeuf Charolais (1) <i>Huile Parfumée au Basilic, Pignons Et Généreux Copeaux de Parmesan</i>	--	15 €
Burrata et Tomates Anciennes Multicolores <i>Pesto au Pignons et Pistaches, Chips de Serrano</i>		16 €



Viandes



Carpaccio de Boeuf Charolais, (1)

*Huile Parfumée au Basilic, Pignons
Et Généreux Copeaux de Parmesan*

21 €

Tartare de Bœuf Charolais (1)

180 g

360 g

19€

29€

Préparé au Pesto Rosso et Éclats d'Olives Vertes

Faux-Filet de Race à Viande Française(1) env 300g

28 €

Sauce Béarnaise

Filet de Canard (1) Mariné aux Piments d'Espelette

26 €

Sauce au Miel

Suggestion viande

prix selon cours

Les Spécialités du Moment



Burger au Pain Focaccia Moelleux

20 €

*Garni d'un Steak haché de Veau, Sauce Andalouse,
Cheddar Crémeux et Pimenté*

Grands Raviolis Généreux aux 5 fromages

18 €

Nappés d'une Onctueuse Crème au Gorgonzola



Poissons

Poisson selon Retour du Marché

24 €

Filet de Féra Délicatement Poelé Façon Meunière
Accompagné d'un Beurre Parfumé

28 €

Suggestion Poisson

prix selon cours

Grenouilles

Uniquement sur réservation



Cuisses de Grenouilles
Persillade " Comme en Dombes"

33€

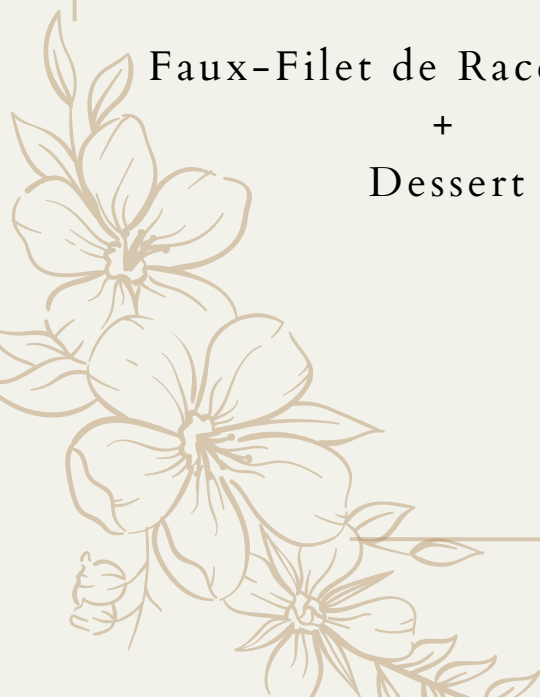


Formule du Jour

Plat Du Jour	16€
Entrée + plat ou Plat + Dessert	22€
Entrée + plat + Dessert	25€

Du Lundi au Vendredi uniquement le midi (hors jours fériés)

Formule Du Boucher



Faux-Filet de Race à Viande Française env 300g (1)	
+	
Dessert	29€

39€

Menu Tradition

ENTREE

Salade Gourmande

Mêlant Bresse Bleu Crémeux,
Cerneaux de Noix et Morceaux de Poulet Croustillants

ou

St Jacques finement Taillées en Tartare

Et relevées d'une Touche Citronnée et d'Herbes Fraîches

PLAT

Poisson selon Retour du Marché

ou

Filet de Canard (1) Mariné aux Piments d'Espelette
Sauce au Miel

DESSERT

Carte des Desserts du moment

Fromage en Supplément : 4€

Accords Mets et Vins



Viognier “Les Délices de Martine”
SGP

5€

Chardonnay “Les Bonnes”
AOC F.Bonnard

6.50€

Chablis
AOP

9€

Pinot Noir Charnay Les Macon
ABC

8€

Coupe de Montagnieu Maison Bonnard

6€



Tarif au verre (12cl).

Restaurant La Tourmaline

Fromages



Faisselle d'Etrez à la Crème

7€

Ardoise de Fromages Assortis

10€

Desserts

Carte Des Desserts du Moment

9€



Les allergènes



	Lait	Soja	Oeuf	Poisson	Crustacés	Gluten	Fruits à Coques	Sésame	Sulfites	Arachides	Moutarde
Salade Gourmande	✗		✗			✗	✗				
Tartare de St Jacques					✗						
Carpaccio de Boeuf	✗						✗				
Burrata à la Truffe d'été	✗		✗				✗				
Poisson du Marché				✗	✗	✗					
Suggestion Poisson				✗	✗						
Grenouilles				✗		✗			✗	✗	
Filet de Féra				✗		✗					
Tartare de Boeuf			✗				✗			✗	✗
Faux-Filet	✗		✗							✗	
Bavette d'Aloyau						✗			✗	✗	
Filet de Canard									✗	✗	
Suggestion Viande						✗				✗	
Burger	✗		✗			✗					
Grands Ravioli	✗		✗			✗				✗	
Crème Brulée	✗		✗								
Moelleux Chocolat	✗	✗	✗			✗					
Café Gourmand	✗	✗	✗			✗	✗				
Tarte du Moment						✗					
Dessert Glacé	✗		✗				✗				

