



Entrées

	Petite	Grande
Salade d'Automne Croustillant au St Marcellin Fondant, Noix et Butternut Rôti	15 €	19 €
Tataki de Boeuf (1) <i>Pesto relevé à l'Ail et Crème de Balsamique</i>	--	17 €
Crème Brulée au Foie Gras de Canard Chips de Jambon Cru (1)	--	15 €
Pétales de Dorade Marinées au Vinaigre de Kalamansi Et Sésames Torréfiés	18 €	



Viandes



Volaille Fermière Label Rouge (1)
A la Crème de Bresse et aux Morilles

26 €

Tartare de Bœuf Charolais (1)
Préparé à l'Italienne

180 g
19€

360 g
29€

Fondant de Ris d'Agneau (2)
Sauce Suprême aux Saveurs Forestières

30 €

Entrecôte Simmental, Jus Poivre Vert

29 €

Suggestion viande

prix selon cours

Les Spécialités du Moment



Burger au Porc Confit
Cheddar et Chutney d'Oignons Caramélisés

20 €

Mezzelunes Farcies aux Cèpes
Tartufata et Copeaux de Parmesan

20 €



Poissons

Poisson selon Retour du Marché

24 €

Filet de Flétan

24 €

Émulsion au Montagnieu et Écrevisses

Suggestion Poisson

prix selon cours

Grenouilles

Uniquement sur réservation



Cuisses de Grenouilles

33€

Persillade " Comme en Dombes"

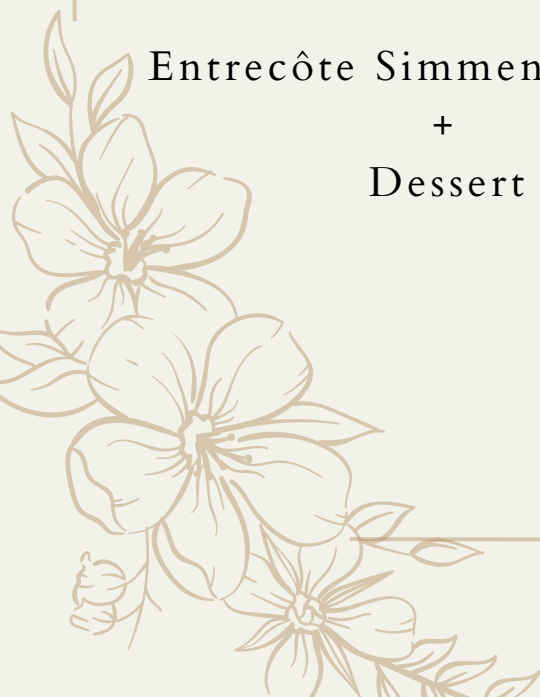


Formule du Jour

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



Entrecôte Simmental (1)
+
Dessert

31€

39€

Menu Tradition

ENTREE

Crème Brulée au Foie Gras de Canard
Chips de Jambon Cru (1)

ou

Pétales de Dorade Marinées au Vinaigre de Kalamansi
Et Sésames Torréfiés

PLAT

Poisson selon Retour du Marché

ou

Volaille fermière Label Rouge
A la Crème de Bresse et Morilles

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 d'Automne			X			X	X		X		X
Tataki de Boeuf							X		X		X
Crème Brulée au Foie Gras			X						X		
Pétales de Dorade Marinées				X				X	X		
Poisson du Marché				X	X	X					
Suggestion Poisson				X	X						
Grenouilles				X		X			X	X	
Filet de Flétan	X										
Tartare de Boeuf			X				X			X	X
Entrecôte						X			X		
Ris d'Agneau	X					X			X		
Volaille Fermière	X					X			X		
Suggestion Viande						X				X	
Burger	X		X			X			X		
Mezzelune	X		X						X		
Crème Brulée	X		X								
Moelleux Chocolat	X	X	X			X					
Café Gourmand	X	X	X			X	X				
Tarte du Moment						X					
Dessert Glacé	X		X				X				

