















CARTE DES ALLERGÈNES

Légende des pictogrammes

-  Céréales contenant du gluten.
-  Crustacés et produits à base de crustacés.
-  Œufs et produits à base d'œufs.
-  Poissons et produits à base de poissons.
-  Arachides et produits à base d'arachides.
-  Soja et produits à base de soja.
-  Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
-  Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits.
-  Céleri et produits à base de céleri.
-  Moutarde et produits à base de moutarde.
-  Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
-  Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂ (Dioxyde de soufre, E220).
-  Lupin et produits à base de lupin (plante).
-  Mollusques et produits à base de mollusques.

Tous les plats de la carte sont travaillés dans notre cuisine manipulant des produits à base de



***Cette carte est une obligation légale, mais nos cuisiniers font de la cuisine...
Nous avons la possibilité d'aménager la plupart de ces plats
pour nous adapter à vos obligations.***

POUR COMMENCER

LA SALADE CALADOISE

Bouquet d'Endive et Salade Romaine, Thon rouge mariné, Tomates mi-confites, Avocat, Artichaut « Poivrade » et Vinaigrette Celtique

NOTRE JAMBON PERSILLE MAISON (UE)

En gelée d'Herbes odorantes

L'ARTICHAUD « CAMUS »

à la croque au sel et vinaigrette celtique 

CEVICHE DE DAURADE ROYALE

au Citron Vert, Gingembre et Coriandre fraîche 

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

mariné au Porto, Chutney de Dattes   

DES ESCARGOTS FORESTIERE

aux Herbes potagères et à l'Ail doux     

DE MER ET D'EAU DOUCE...

LE BAR

accompagné d'une fine ratatouille de Légumes du soleil  

LA TRUITE DE MER FACON AIOLI SAFRANE











































Dans une goûteuse marinière à l'Huile vierge et Herbes au vin d'Azé  

CUISSES DE GRENOUILLES

fraîches sautées « Comme en Dombes » (Selon arrivage)   

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans)

Poisson du jour   	Nuggets de Volaille  
Calade Burger au Bœuf Charolais       	
Frites Maison 	Légumes de saison  
Mousseline de Pomme de Terre 	Linguine   
Fromage blanc en faisselle 	
Gâteau Moelleux au Chocolat et glace vanille           	
Glaces et sorbets           	

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

« LE CALADE-BURGER » (France) ≈ 180 g

Pain artisanal maison, Comté, Poitrine grillée et Frites maison



TARTARE DE BŒUF (France)



CARRE DE COCHON (France)

Purée de pommes « Charlotte » au Mascarpone



FILET DE BŒUF FRANÇAIS



L'ÉPAULE D'AGNEAU (Angleterre) MIJOTÉE



Au Thym du jardin, nourri de pulpe d'aromates

L'EMBLEMATIQUE POULET DE BRESSE AOP

à la Crème, Riz Basmati (Supplément demandé pour des Morilles)



FROMAGES

La Note Fromagère (Assortiment de 3 fromages)



Fromage Blanc nature ou à la Crème



DESSERTS

Le classique Moelleux au Chocolat noir,
Glace Vanille



Caprice exotique Ananas Passion,
Sorbet des Iles et Meringuettes



Le Sablé de Gaudes à l'Abrirot rôti et
Crème Chiboust, Glace au lait d'Amande



Baba au Rhum,
Chantilly aux Raisins blonds



Le Tiramisu Moka aux Spéculoos



Les fraises au Miel, glace Vanille



Comme un Colonel
avec un Parfait glacé au Citron



Glaces et Sorbets du Moment



Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC** pour **L'EMBARCADÈRE**

Chef de Cuisine : **Quentin BACHELARD**

Directrice de Restaurant : **Céline BROSELIN**

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV
Prix taxe et Service compris - L'Embarcadère - Été 2022

PROVENANCE DE NOS VIANDES

	PAYS D'ELEVAGE	PAYS D'ABATTAGE
<u>ENTREE</u>		
JAMBON PERSILLÉ	Union Européenne	Union Européenne
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD	France	France
<u>PLAT</u>		
« LE CALADE-BURGER »	France	France
TARTARE DE BŒUF	France	France
FILET DE BŒUF FRANCAIS	France	France
L'ÉPAULE D'AGNEAU	Angleterre	Angleterre
POULET DE BRESSE AOP	France	France
<u>MENU ENFANT</u>		
STEAK HACHE MENU ENFANT	France	France
VOLAILE MENU ENFANT	France	France
<u>JUS POUR SAUCE</u>		
OS DE VOLAILLE	France	France
OS DE VEAU	France	France