

## **POUR COMMENCER**

### **LA SALADE DE L'EMBARCADERE**

Mesclun, Thon rouge mariné, Tomates mi-confites, Avocat,  
Artichaut « Poivrade » et Vinaigrette Celtique.....

**15 €**

### **TARTARE DE SAUMON**

au gel de Gingembre et Coriandre .....

**18 €**

### **LES ŒUFS BIO**

en meurette Beaujolaise .....

**15 €**

### **ASPERGES BLANCHES**

Aigrelette légèrement acidulée.....

**18 €**

### **TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD**

mariné au Porto, Chutney de Dattes .....

**20 €**

### **DES ESCARGOTS**

« Tout en Vert » et à l'Ail doux .....

**16 €**

### **A PARTAGER ... OU PAS**

**GAMBAS EN TEMPURA** Sauce Tartare

**18€**

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

## DE MER ET D'EAU DOUCE...

### DAURADE ROYALE

Risotto Acquarello, à l'Ail des Ours..... 26 €

### PRINTANIERE DE LIEU JAUNE

dans une marinère d'Aromates et Herbes au Chardonnay..... 29 €

### CUISSES DE GRENOUILLES

fraîches sautées « Comme en Dombes » (Selon arrivage)

En Entrée..... 23 €

En Plat ..... 35 €

## UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

### « LE CALADE-BURGER » (France) ≈ 180 g

Pain artisanal maison, Comté, poitrine grillée et Frites maison ..... 21 €

TARTARE DE BŒUF (France) ..... 21 €

### LA CANETTE DE LA DOMBES

sauce Poivrade, Pommes en l'air caramélisées ..... 26 €

### FILET DE BŒUF FRANCAIS ≈ 180 g

Nature..... 32 €

Rossini ..... 37 €

### SOURIS D'AGNEAU DE SEPT HEURES

Aubergines confites à l'Huile vierge, jus nourri de pulpe végétale odorante ..... 29 €

### LA PLUMA IBERIQUE

Bouquetière de Légumes du moment..... 28 €

### L'EMBLEMATIQUE POULET DE BRESSE AOP

à la Crème, Riz Pilaf (Supplément Morilles +8 €) ..... 30 €

## CLIN D'ŒIL DE SAISON

### **L'ŒUF BIO**

en meurette Beaujolaise

OU

### **LA SALADE DE L'EMBARCADERE**



### **DAURADE ROYALE**

Risotto Acquarello, à l'Ail des Ours

OU

### **LA CANETTE DE LA DOMBES**

sauce Poivrade, Pommes en l'air caramélisées



### **FROMAGE**

blanc en Faisselle

OU

Le choix des

### **DESSERTS**

**33 €**

## **MENU ENFANT**

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

**14 €**

Prix taxe et Service compris - L'Embarcadère - Printemps 2022

## ESCAPADE GOURMANDE AU BORD DE SÂONE

### **ASPERGES BLANCHES**

Aigrelette légèrement acidulée

OU

### **TARTARE DE SAUMON**

au gel de Gingembre et Coriandre

OU

### **TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD**

mariné au Porto, Chutney de Dattes



### **CUISSES DE GRENOUILLES**

fraîches sautées « Comme en Dombes » (Selon arrivage)

OU

### **DES ESCARGOTS**

« Tout en Vert » et à l'Ail doux



### **PRINTANIERE DE LIEU JAUNE**

dans une marinère d'Aromates et d'Herbes au Chardonnay

OU

### **L'EMBLEMATIQUE POULET DE BRESSE AOP**

à la Crème, Riz Pilaf (Supplément Morilles +8€)



### **FROMAGES OU Le choix des **DESSERTS****

**1 Entrée + 1 Plat  
+ Dessert au Choix**

**49 €**

**Menu Complet  
à votre Choix**

**59 €**

# L'ARDOISE DU MARCHÉ

## **MIDI EXPRESS\***

AVEC AU CHOIX

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR

OU

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

**26 €** avec au choix

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

## **MENU DU JOUR INTEGRAL \***

ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

 Au déjeuner **23 €**       Au dîner **26 €**

\*Sauf samedi, dimanche et jours fériés

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

Nous tenons à la disponibilité de la clientèle une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts ainsi que la traçabilité de nos viandes.

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

Chef de Cuisine : **Quentin BACHELARD**

Directrice de Restaurant : **Céline BROSELIN**