

POUR COMMENCER

L'INTEMPOREL ŒUF CROUSTILLANT « EN MEURETTE » (France)

sur une fondue d'Oignon mauve **18 €**

NOTRE PÂTÉ EN CROûTE MAISON

Marbré de Foie Gras, Miroir à la Syrah..... **22 €**

LA SALADE DE L'EMBARCADERE

Bouquet Végétal de Saison, Velours de Chèvre frais, Avocat, Piquillos,
Tomates confites et Pignons de Pin **19 €**

LE TARTARE DE SAUMON

aux Condiments et fines Herbes

En Entrée..... **19 €**

En Plat **27 €**

CEVICHE DE DAURADE

dans une Marinade aux Herbes odorantes **20 €**

LE FOIE GRAS DE CANARD (France)

Chutney de Figes **24 €**

À PARTAGER OU PAS

FRITURE DES BATELIERS..... **17 €**

DE BELLES CREVETTES « BLACK TIGER » EN TEMPURA

Sauce Tartare..... **22 €**

DE MER ET D'EAU DOUCE...

FILET DE BAR

Bouquet Végétal dans une Marinière d'Aromates au Vin d'Azé..... **28 €**

LE FAMEUX CABILLAUD DEMI-SEL

Sauce vierge à l'Huile d'Olive acidulée, Crème de Petit Pois **30 €**

LA CLASSIQUE SOLE MEUNIÈRE (Selon arrivage) **48 €**

CUISSES DE GRENOUILLES (Selon arrivage)

sautées persillade « Comme en Dombes »

En Entrée..... **24 €**

En Plat **36 €**

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

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

LE CALADE-BURGER « BLACK ANGUS » (Royaume-Uni) ≈ 150 g

Poitrine de Cochon, confit d'Oignons, Comté **22 €**

UN TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS ≈ 180 g **22 €**

CARPACCIO DE BŒUF MARINÉ (France)

Copeaux de Parmesan, Frites & Salade **22 €**

PARMIGIANA D'AUBERGINE

et Burrata **24 €**

LA BELLE CÔTE DE COCHON FERMÈRE (France)

mijotée au sautoir, Jus corsé, Mousseline de Pomme de Terre **28 €**

UN FILET DE BŒUF (France) ≈ 180 g

aux Morilles et Vin jaune **35 €**

L'EMBLÉMATIQUE POULET DE BRESSE AOP (France)

à la Crème, Riz Basmati (Supplément Morilles +8 €) **32 €**

CLIN D'ŒIL DE SAISON

L'INTÉMPIREL ŒUF CROUSTILLANT « EN MEURETTE » (France)

sur une fondue d'Oignon mauve

OU

LE TARTARE DE SAUMON

aux Condiments et fines Herbes



FILET DE BAR

Bouquet Végétal dans une Marinière d'Aromates au Vin d'Azé

OU

LA BELLE CÔTE DE COCHON FERMÈRE (France)

mijotée au sautoir, Jus corsé, Mousseline de Pomme de Terre



FROMAGES Blanc en Faisselle **OU** le choix des **DESSERTS**

36 €

EMBARQUEMENT EN BORD DE SAÔNE

pour 3 ou 4 Escales Gourmandes

LE FOIE GRAS DE CANARD (France)

Chutney de Figues

OU

CEVICHE DE DAURADE

dans une Marinade aux Herbes odorantes

OU

NOTRE PÂTÉ EN CROûTE MAISON

Mabré de Foie Gras, Miroir à la Syrah



CUISSES DE GRENOUILLES

sautées persillade « Comme en Dombes » (Selon arrivage)

OU

DE BELLES CREVETTES « BLACK TIGER » EN TEMPURA

Sauce Tartare



LE FAMEUX CABILLAUD DEMI-SEL

Sauce vierge à l'Huile d'Olive acidulée, Crème de Petit Pois

OU

L'EMBLÉMATIQUE POULET DE BRESSE AOP (France)

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



FROMAGES OU le choix des DESSERTS

1 Entrée + 1 Plat
+ Dessert au Choix
56 €

Menu Complet
à votre Choix
66 €

MENU ENFANT

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

16 €

Prix taxe et Service compris - L'Embarcadère - Juillet 2026

L'ARDOISE DU MARCHÉ

MIDI EXPRESS*

AVEC AU CHOIX

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR
OU

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

23 €

MENU DU MARCHÉ AVEC CHOIX *

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

 Au déjeuner **27 €**

*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 Escargots, 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**

Directeur de Restaurant : **Pierre-Emmanuel CHASSAGNE**