



Restaurant

Traditionnel

Privatisation

Soirs & Week-ends

JS-Restaurations groupe



Plateaux Repas chauds

&

Cocktails en Entreprise



## Les Planches, (Seul ou à partager)

**Saucisson sec de Savoie entier tranché.** 7,50 €

(Cornichons) / 200gr piece

**Terrine de Campagne maison.** 9,80 €

(Salade & cornichons) / pers

**Saumon fumé maison & crevettes.** 12,50 €

(Salade & beurre) / pers

## Les Salades & entrées

**Salade Bressane** Petite 8,20 € XL 16,00 €

(Poulet pané, oeuf, tomates, parmesan, croutons, maïs)

**Salade de saint Marcelin Pané** 8,80 € 16,50 €

(Demi Saint Marcelin chaud pané, Tomates, croutons, oeuf, maïs)

**Salade Lyonnaise** 8,20 € 16,00 €

(Lardon fumé, œuf, tomates, maïs, croutons)

**Salade Nordique** 8,50 € 16,50 €

(Saumon fumé maison, crevettes, œuf, tomates, maïs, croutons)

**Salade du Quai Gourmand** 18,80 €

(Foie gras & magret fumé maison, gésiers confits, œuf, tomates, maïs, croutons)

## Nos Ravioles label rouge

**Gratin de Ravioles aux cèpes** 16,80 €

(Salade verte & Jambon Cru)

**Gratin de Ravioles Nordique** 16,80 €

Saumon frais, crème, (Salade verte & Saumon fumé maison)

**Livret des allergènes et origines des viandes**  
**Disponible en libre-service dans chacune de nos salles.**



**Restaurant**

**Traditionnel**

Privatisation

Soirs & Week-ends

JS-Restaurations groupe



Plateaux Repas **chauds**

&

Cocktails en Entreprise



## Les Plats

**Burger de poulet pané, pommes de terre salade** **17,40 €**

(Sauce gribiche, tomate, cheddar) **avec** ou **sans** bacon

**Onglet de Bœuf, pommes de terre salade** **19,90 €**

(Sauce échalote ou beurre maître d'hôtel) ~ 200gr

**Filet de Bar et son jus d'herbes et citrons confits** **17,80 €**

(Filet rôti à l'unilatéral, légumes du moment & riz basmati)

**Risotto de Gambas, crème de crustacés** **21,50 €**

(5 Gambas décortiquées, crème de crustacés et copeaux de parmesan)

**Tartare de Bœuf coupé au couteau assaisonné (180gr)** **17,50 €**

(Pommes de terre salade) (César 1€ suppl)

**Tartare de Saumon coupé au couteau assaisonné (150gr)** **21,00 €**

(Pommes de terre salade)

## *L'ardoise du jour:*

Entrée du Moment 5,70 €

Plat du jour 13,10 €

### **Desserts:**

Faisselle 5,00 €

(Crème, coulis, miel)

Demi St-Marcelin 6,00 €

Desserts Maison 6,70 €

(L'Ardoise)

Café Gourmand 7,60 €

## Nos Vins en Carafe :

	12.5cl	24cl	46cl
<b>Les Magérans</b>	3.00€	5.60€	11.00€
Côtes du Rhône AOP			
<b>Cave de Tain « Rochegonde »</b>	3.70€	7.20€	13.50€
Crozes Hermitage AOP - Rhône			
<b>Loron Et Fils</b>	3.20€	6.50€	12.50€
Brouilly AOP - Beaujolais			
<b>Cellier Des Chartreux</b>	2.80€	5.20€	10.00€
« Iles D'Or Viognier »			
IGP Gard - Rhône			
<b>Cave la Vigne Blanche</b>	3.10€	6.20€	12.00€
Mâcon Village AOP - Bourgogne			
<b>Château du Roüet</b>	2.90€	5.30€	10.00€
« Terés Antique »			
IGP Méditerranée - Provence			

*Les Prix sont nets services, compris*