

Les Voiles

Le restaurant **LES VOILES** est heureux de vous accueillir

Le midi le :

Lundi, mardi, jeudi, vendredi et dimanche

Le soir le :

Jeudi, vendredi et samedi

Nous restons à votre disposition pour des événements tels que les séminaires, cocktails, thèses, baptêmes ...

Tous nos plats sont faits maison

LES ENTREES

| | |
|--|-----|
| Salade verte au jus de viande et copeaux de parmesan | 8€ |
| Escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie | |
| ▣ Par 6 | 11€ |
| ▣ Par 9 | 13€ |
| ▣ Par 12 | 15€ |
| Tataki de thon au sésame, gingembre et mousse de wasabi | 14€ |
| Julienne de courgettes en salade, filet de poulet mariné et croustillant de chèvre frais | 14€ |
| Salade forézienne (râpée, jambon cru, fourme de Montbrison) | 15€ |
| Saint jacques snackées dans sa crème d'artichauts, émulsion à l'ail et radis noir | 18€ |
| Terrine de foie gras, pain toasté, chutney de griottes et gelée à l'eau de rose | 18€ |

LES POISSONS

| | |
|---|-----|
| Tartare de saumon aux aromates, vinaigre de passion, frites, salade | 19€ |
| Dos d'églefin à l'infusion de coques, épinards sautés à cru et royale de brocolis | 20€ |
| Burger de saumon, tomates confites et cheddar. Garniture au choix | 20€ |
| Filet de turbo grillé, asperges vertes et carottes fanes, huile vierge | 22€ |
| Sole meunière, pommes de terre grenailles et légumes au pesto | 27€ |

LES VIANDES

| | |
|---|------|
| Andouillette de veau tirée à la ficelle, pommes de terre grenaille et sauce moutarde à l'ancienne | 20€ |
| Aiguillettes de canard farci d'un petit pois/carotte à la française, jus à l'échalote | 20€ |
| Tartare de filet de bœuf Rhône-Alpes coupé au couteau fumé aux épices, salade | 21€ |
| Quasi de veau aux champignons de Paris, pommes de terre écrasées à la truffe d'été | 23€ |
| Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, méli-mélo de légumes printaniers | 24€ |
| Aux morilles : | +4€ |
| Rossini : | +5€ |
| Moelle : | + 4€ |
| Ris de veau aux morilles et ses linguines | 26€ |

LES FROMAGES

| | |
|---|------|
| Fromage blanc : crème, coulis de fruits, miel | 4.5€ |
| Saint Marcellin affiné | 6€ |
| L'assiette de fromages de nos régions | 6€ |
| Brie à la truffe et son pain aux noix toasté | 6€ |

LES DESSERTS

| | |
|---|-------|
| Crème brûlée façon pina colada(flambée au rhum brun +2€) | |
| 8€ | |
| Le fraisier (dacquoise, chantilly, fraises, gelée mentholée) | 8€ |
| Clafoutis aux cerises et son sorbet citron-basilic | 8€ |
| Ile flottante pistache comme un snickers | 8€ |
| La véritable Dariole au chocolat et sa glace vanille | 8€ |
| Salade de fruits frais et sorbet citron | 8€ |
| Assiette gourmande | 8€ |
| Café gourmand : non compris dans le menu (supplément de 1.5 €) | 9.5€ |
| Glaces et sorbets : Vanille, chocolat, noisette, caramel beurre salé, rhum-raisin, pêche de vigne, framboise, citron de Sicile, poire, fraise, barba papa, café, pistache | |
| 1 boule | 4€ |
| 2 boules | 6€ |
| 3 boules | 7,50€ |

Menu des étangs

30€ Ou 33€ (avec fromage)



Les 9 escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie

Ou

Tataki de thon au sésame, gingembre et mousse de wasabi

Ou

Julienne de courgettes en salade, filet de poulet mariné et croustillant de chèvre frais



Dos d'églefin à l'infusion de coques, épinards sautés à cru et royale de brocolis

Ou

Aiguillettes de canard farci d'un petit pois/carotte à la française, jus à l'échalote

Ou

Andouillette de veau tirée à la ficelle, pomme de terre grenaille et sauce moutarde à l'ancienne



Fromage

Ou

Dessert à la carte

Menu les Voiles

36€ ou 39€(avec fromage)

Les 12 escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie

Ou

Saint jacques snackées dans sa crème d'artichauts, émulsion à l'ail et radis noir

Ou

Terrine de foie gras, pain toasté, chutney de griottes et gelée à l'eau de rose

Filet de turbo grillé, asperges vertes et carottes fanes, huile vierge

Ou

Quasi de veau aux champignons de Paris, pommes de terre écrasées à la truffe d'été

Ou

Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, méli-mélo de légumes printaniers

Morilles +4€

Rossini +5€

Moelle +4€

Fromage

Ou

Dessert à la carte

Menu dégustation

43€

Suivant l'inspiration libre du Chef, nous vous proposons son menu en 3 plats



Fromage

et

Dessert à la carte

*Menu pour les gastronomes en
Culottes courtes*

13€ (jusqu'à 12 ans)

Aiguillettes de poulet panées

ou

Poisson (selon le marché)

ou

Steak haché

Frites, légumes, pommes de terre grenaille, pâtes

Glace

Boisson 25cl

Menu pour les ados

26€ (jusqu'à 16 ans)

Salade verte au jus de viande, copeaux de parmesan et jambon cru

Burger de bœuf ou saumon, tomates confites et cheddar, garniture au choix

Glaces ou Dariole au chocolat et sa glace vanille