



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

Menu des étangs

31€ ou 34€ (avec fromage)

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

Terrine de lapin, mélange de salade et confit de pruneaux
OU

Tartare de thon fumé "minute", duo d'avocat et croustillant citronné

Crevettes sautées dans une minestrone de légumes et pesto
OU

Suprême de pintade rôti, gratiné de macaronis et petits légumes au jus de viande
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

37€ ou 40€ (avec fromage)

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

Saint-Jacques snackée, émulsion au poivre de timut sur son gâteau de brocolis
OU

Terrine de foie gras et son pain toasté, compote pomme/coing et gelée de raisin

Médallions de queue de lotte aux cèpes, poireaux braisés et dés de courge butternut
OU

Duo de quasi de veau et queue de homard à la bisque, haie de légumes
OU

Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, gratin de pommes de terre et haricots verts à l'ail

✓ Aux 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

Laissez vous tenter par un trou normand (sorbet citron, verveine du Forez) 4€

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€
Huîtres Marennes d'Oléron fines de claires n°3	
✓ Par 6	15€
✓ Par 9	20€
✓ Par 12	24€
Terrine de lapin, mélange de salade et confit de pruneaux	14€
Tartare de thon fumé "minute", duo d'avocat et croustillant citronné	14€
Salade forézienne (râpée, jambon cru, fourme de Montbrison)	15€
Saint-Jacques snackée, émulsion au poivre de timut sur son gâteau de brocolis	18€
Terrine de foie gras et son pain toasté, compote pomme/coing et gelée de raisin	18€

LES POISSONS

Tartare de saumon aux aromates, vinaigre de passion, frites, salade	19€
Crevettes sautées dans une minestrone de légumes et pesto	20€
Burger de saumon, tomates confites et cheddar. Garniture au choix	20€
Médallions de queue de lotte aux cèpes, poireaux braisés et dés de courge butternut	22€
Sole meunière, pommes de terre grenaille 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€
Suprême de pintade rôti, gratiné de macaronis et petits légumes au jus de viande	20€
Tartare de filet de bœuf Rhône-Alpes coupé au couteau fumé aux épices, salade	21€
Duo de quasi de veau et queue de homard à la bisque, haie de légumes	23€
Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, gratin de pommes de terre et haricots verts à l'ail	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, cervelle de canut	4,50€
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 tarte tatin (flambée au Calvados +2€)	8€
Notre macaron tiramisu noisette et sa glace	8€
Gaufre banana split	8€
Tarte figues/vanille meringuée	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 1,50 €)	9,50€
Glaces et sorbets : vanille, chocolat, noisette, caramel beurre salé, rhum-raisin, café, pistache, framboise, citron de Sicile, poire, pêche de vigne, fraise, barbabapa.	
✓ 1 boule	4€
✓ 2 boules	6€
✓ 3 boules	7,50€

Menu pour les gastronomes en culottes courtes (jusqu'à 12 ans) : 13€

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 (jusqu'à 16 ans) : 26€

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