Les douceurs

Coupes glacées alcoolisées
••• 11 € (suppl. 2 € dans tous les menus)

Coupe vigneronne
(Marc de Bourgogne, sorbet cassis)

Coupe Williamine
(eau-de-vie poire, sorbet poire)

Coupe Colonel
(sorbet citron, vodka)

Coupe Iceberg
(Get 27, glace menthe chocolat)

Coupe framboisine
(eau-de-vie framboise, sorbet framboise)

Coupe Malaga
(glace rhum-raisins, rhum)

Trou Normand
(sorbet pomme, Calvados)

Dessert ••• 10 €

Œuf en neige caramélisé aux éclats de pralines

Crème brûlée aux grains de vanille

Fondant au chocolat et éclats de noisettes (8 min de cuisson)

Baba au rhum maison MORA-MORA

Tarte aux pommes maison et glace vanille
(8 min de cuisson)

Dame blanche
(glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly et amandes)

Tous les desserts sont fait **MAISON** (sauf les glaces)

Fromage blanc ••• 7 €

Cervelle de Canut ••• 8 €

Fromage sec ••• 9 €

Nos dijÔ's !

Noces Royales ••• 8 €
(liqueur de Cognac, poire Williams)

Les liqueurs Jacoulot ••• 8 €

Rhum Don Papa (Philippines) ••• 8,50 €

Diplomatico (Venezuela) ••• 8,50 €

Mora Mora (Madagascar) ••• 8,50 €

Armagnac ••• 9,50 €

Cognac ••• 8 €

Génépi ••• 8,50 €

Get 27 - 31 ••• 6 €

Biarritz Bonheur ••• 7 €
(menthe poivrée)

Prix net en € service compris. La carte des allergènes est disponible sur demande.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DG PROMO BELLEVILLE-EN-B. IMPRIM'VERT

Ô toi c'... Restaurant

Nouveau

Plateau de fruits de mer
Réservation 48 h en avance
Minimum 2 pers.
95 €



Apéritif du moment ••• 11 €

Mojito ••• 11 €
Rhum, sucre canne, menthe, citron vert, eau gazeuse

Apérol Spritz ••• 9 €

Spritz by Jacoulot ••• 12 €
Liqueur, orange amère, eau gazeuse, crémant de Bourgogne

Apéritif Maison ••• 9 €
Crème cerise & gingembre, framboise & poivron ou thé & passion, crémant de Bourgogne

Coupe de Champagne ••• 10 €

Kir Royal ••• 11 €

La carte

Les entrées

Pâté en croûte maison, petite salade ••• 19 €

Velouté de champignons et girolles poêlées accompagné d'une chips de lard fermier ••• 18 €

Escargots de Bourgogne persillés ••• 10 € (x6) ••• 18 € (x12)

Duo de foie gras et chutney de saison accompagné d'une gelée de mangue ••• 23 €

Gratin de fruits de mer à la bisque de homard et tomates séchées ••• 20 €

Huîtres n° 3 (Beurre, citron, vinaigre, échalotes) ••• 13 € (x6)

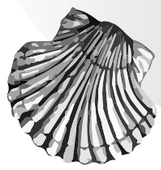


Plateau de fruits de mer

Réservation 48 h en avance

Minimum 2 pers.

95 €



Nouveau



Suggestion du moment

Nous consulter

26 €

Poissons et viandes

Viandes origine UE et France

Côte de veau, sauce crème d'Etrez et morilles, purée de pommes de terre à l'huile de truffes ••• 35 €

Filet de bœuf, jus de viande, légumes de saison ••• 30 €

Poisson du marché, beurre blanc au basilic, légumes de saison ••• 25 €

Volaille fermière à la crème d'Etrez et morilles, gratin dauphinois ••• 26 €

Grenouilles fraîches persillées, gratin dauphinois (selon arrivage) ••• 35 €

Risotto de la mer (possibilité en végétarien aux légumes) ••• 14 €

Travaillant uniquement des produits frais, certains d'entre eux peuvent manquer d'approvisionnement.

Menu du jour

21 €

servi les midis sauf week-ends et jours fériés

Entrée

•••

Plat

•••

Dessert

Menu Dombes

65 €

Grenouilles fraîches persillées

•••

Volaille à la crème et aux morilles, crêpes parmentières

•••

Fromages secs ou blanc

•••

Dessert au choix

Menu du petit Capitaine

15 € jusqu'à 12 ans

Ballottine de poisson

ou

Filet de volaille à la crème

•••

Glace (2 boules)

•••

Sirop à l'eau

Menu Plaisir

Pâté en croûte maison, petite salade

ou

Velouté de champignons et girolles poêlées accompagné d'une chips de lard fermier

ou

Gratin de fruits de mer à la bisque de homard et tomates séchées

•••

Grenouilles fraîches persillées (250 g), crêpes parmentières (selon arrivage)

(supplément 5 €)

ou

Volaille fermière à la crème et morilles, crêpes parmentières

ou

Poisson du marché, légumes de saison

•••

*Fromage **ou** dessert au choix **39 €***

*Fromage **et** dessert au choix **44 €***

Menu Saveur

50 €

Entrée au choix

•••

Plat au choix

•••

Fromages secs ou blanc

•••

Dessert au choix

Couvert (adulte ou enfant) sans repas = 5 €

Tous changements seront facturés selon les prix à la carte