



L'Hiver Chez Marguerite

Carte de Saison



À PARTAGER

Notre sélection de charcuteries — 18 €

Jambon cru Serrano, rosette de Lyon, saucisson lyonnais cuit au vin du Beaujolais, terrine du moment, beurre, cornichons et radis en pickles.
Servie avec salade du Père Bail.

Notre sélection de charcuteries & fromages — 23 €

Jambon cru Serrano, rosette de Lyon, saucisson lyonnais cuit au vin du Beaujolais, terrine du moment, Saint-Marcellin affiné, beurre, cornichons et radis en pickles.
Servie avec salade du Père Bail.

ENTRÉES

Vol-au-vent forestier — 12 € (A,C,G,L)

Champignons & crème parfumée

Œuf poché à la crème de Tartufata — 12 € (C,G,L)

Brunoise de rosette de Lyon

Velouté de panais au foie gras & noisettes — 14 € (G,H,L)

Fine lamelles de jambon cru

PLATS

Suggestion du moment

Voir ardoise (un supplément peut s'appliquer)

Burger Montagnard — 19 € (A,C,G,L)

Raclette fondante, mayonnaise fumée, steak haché VBF 150 g
Frites fraîches & salade du Père Bail

Risotto de potimarron & marrons — 19 € (G,I,L)

Grana padano AOP

Andouillette beaujolaise 250 g — 22 € (A,G,J,L)

Sauce moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois

Pavé de saumon — 24 € (D,G,I,L)

Risotto de potimarron, crème à la baie de Timur

Crèmeux du Jura rôti — 25 € (G,L)

Ail & vin blanc, petites pommes de terre, salade & charcuterie

L'Hiver Chez Marguerite —

Menu 35 €

ENTRÉES AU CHOIX

Vol-au-vent forestier

Œuf poché à la crème de Tartufata

PLATS AU CHOIX

Burger Montagnard

Risotto potimarron & marrons

Andouillette beaujolaise

Suggestion du moment — un supplément peut s'appliquer

DESSERTS / FROMAGES

Dessert ou fromage à la carte

Carte des glaces jusqu'à 3 boules

Les coupes glacées ne sont pas incluses - cela implique un supplément

MENU DE LA SEMAINE

Voir ardoise

24 € — Entrée / Plat / Dessert

20 € — Entrée / Plat ou Plat / Dessert

15 € — Plat du jour

(Les midis en semaine, hors week-end et jours fériés)

MENU ENFANT — 12 €

Steak haché VBF + frites fraîches

ou

Cordon bleu + frites fraîches
et

1 boule de glace, parfum au choix

Cuisine minute, un petit temps de préparation est nécessaire.
TARIFS EN EUROS- PRIX NET ET SERVICE COMPRIS
*pour les allergènes se référer au tableau sur demande.



Carte de la cuisine Marguerite



Les fromages

	ENTIER	DEMI
St Marcellin affiné IGP (GH) <i>Accompagné de noix & confiture de cerises noires au piment d'espelette.</i>	7€	5€
Faisselle fermière (G) <i>coulis framboise, crème ou nature</i>	5€	

Les desserts

Tartelette aux myrtilles, crème fouettée (ACG)	8€
Petit pot citron maison & crumble de spéculoos (ACG)	7€
Riz au lait Maison, parfumé à la vanille et à la cannelle (ACG)	7€
Gaufre gourmande Nutella, glace vanille & crème fouettée (ACG)	9€

Coupes glacées - 9€

Coupe Poire Belle-Hélène :

3 boules vanille – poire au sirop – nappage chocolat & crème fouettée

Coupe Pêche Melba :

3 boules vanille – Pêche au sirop – coulis framboise & crème fouettée

Coupe Dame Blanche :

2 boules vanille + 1 boule chocolat – nappage chocolat & crème fouettée

Coupe Chocolat Liégeoise :

2 boules chocolat + 1 boule vanille – Nappage chocolat & crème fouettée

Coupes alcoolisées - 12€

Coupe Vigneronne :

2 boules cassis - crème de cassis & crème fouettée

Coupe Colonel :

2 boules citron - Vodka glacée

Les Glaces - La Laitière

- 1 Boule : 3€
- 2 Boules : 5€
- 3 Boules : 7€

Nos saveurs :

Vanille - Café – Framboise – Passion - Chocolat - Pistache – Citron – Rhum Raisin - Caramel Beurre Salé - Fraise – Cassis – Menthe - Mandarine