



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  
Panacotta à l'oignon jaune, dés de sablé parmesan et viande de bœuf séchée  
OU  
Gaufre à la farine de châtaignes, ricotta façon tatsiki et crevettes marinées

---

Filet de raie à la grenobloise, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive  
OU  
Parmentier de cuisse de canard à la patate douce et sa sauce aux poivres de Sichuan  
OU  
Andouillette de veau tirée à la ficelle, pommes 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 snackées sur une tatin de betteraves et pommes Granny Smit, mousse de sésames grillés  
OU  
Terrine de foie gras et son pain toasté, confiture de pruneaux et gelée à l'orange sanguine

---

Dos de cabillaud aux moules de Bouchot, épinards sautés et royale de carottes  
OU  
Souris d'agneau confite aux herbes, quelques légumes printaniers et mousseline de céleri  
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€ |
| Panacotta à l'oignon jaune, dés de sablé parmesan et viande de bœuf séchée                           | 14€ |
| Gaufre à la farine de châtaignes, ricotta façon tatsiki et crevettes marinées                        | 14€ |
| Salade forézienne (râpée, jambon cru, fourme de Montbrison)                                          | 15€ |
| Saint-Jacques snackées sur une tatin de betteraves et pommes Granny Smith, mousse de sésames grillés | 18€ |
| Terrine de foie gras et son pain toasté, confiture de pruneaux et gelée à l'orange sanguine          | 18€ |

## LES POISSONS

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tartare de saumon aux aromates, vinaigre de passion, garniture aux choix      | 19€ |
| Filet de raie à la grenobloise, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive    | 20€ |
| Burger de saumon, tomates confites et cheddar. Garniture au choix             | 20€ |
| Dos de cabillaud aux moules de Bouchot, épinards sautés et royale de carottes | 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€ |
| Parmentier de cuisse de canard à la patate douce et sa sauce aux poivres de Sichuan               | 20€ |
| Tartare de filet de bœuf Rhône-Alpes coupé au couteau fumé aux épices. Garniture au choix         | 21€ |
| Souris d'agneau confite aux herbes, quelques légumes printaniers et mousseline de céleri          | 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 rouges, 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 au thym et citron (flambée au Rhum + 2€)                                                                                                                     | 8€    |
| Crêpes Suzette à notre façon (crêpes, chiboust à l'orange, beurre Suzette)                                                                                                | 8€    |
| Sphère chocolat blanc et son confit de poires à l'amande douce                                                                                                            | 8€    |
| Pavlova aux fraises et menthe                                                                                                                                             | 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