



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

32€ ou 35€ (avec fromage)

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

OU

Compression d'aubergines et ricotta aux citrons confits et saumon mariné

OU

Vitello tonnato de dinde, pousses de salades et sauce au thon

Aïoli de poisson blanc et légumes selon arrivage

OU

Filet de poulet farci aux olives en médaillons, gratiné de macaronis et petits légumes

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

38€ ou 41€ (avec fromage)

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

OU

Saint-Jacques snackées sur un tronçon de courgette au chorizo grillé, émulsion spigol

OU

Terrine de foie gras et son pain toasté, compotée de figues et fruits rouges, gelée à la rose

Filet de turbot à l'unilatéral, royale d'artichauts et fenouil confit, beurre blanc

OU

Duo d'agneau (baron et carré) braisé, aubergines et poivrons confits

OU

Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, écrasé 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 45€

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	9€
Escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie	
✓ Par 6	11€
✓ Par 9	13€
✓ Par 12	15€
Compression d'aubergines et ricotta aux citrons confits et saumon mariné	14€
Vitello tonnato de dinde, pousses de salades et sauce au thon	14€
Salade forézienne (râpée, jambon cru, fourme de Montbrison)	15€
Saint-Jacques snackées sur un tronçon de courgette au chorizo grillé, émulsion spigol	18€
Terrine de foie gras et son pain toasté, compotée de figues et fruits rouges, gelée à la rose	18€

LES POISSONS

Tartare de saumon aux aromates, vinaigre de passion, garniture aux choix	19€
Aïoli de poisson blanc et légumes selon arrivage	20€
Burger de saumon, tomates confites et cheddar. Garniture au choix	20€
Filet de turbot à l'unilatéral, royale d'artichauts et fenouil confit, beurre blanc	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€
Filet de poulet farci aux olives en médaillons, gratiné de macaronis et petits légumes	20€
Tartare de filet de bœuf Rhône-Alpes coupé au couteau fumé aux épices. Garniture au choix	21€
Duo d'agneau (baron et carré) braisé, aubergines et poivrons confits	23€
Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, écrasé 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 aux framboises confites (flambée Verveine + 2€)	8€
Notre tarte tropézienne	8€
Parfait glacé verveine et ses fruits d'été	8€
Le cube de pêche au chocolat blanc croquant et son sablé breton	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) : 14€

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) : 27€

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