

Les Voiles

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

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€
Terrine de campagne et son pain toasté, confiture d'oignons et cornichons	14€
Raviole de miettes de crabe citronné, gaspacho de petits pois à l'huile d'olive	14€
Salade forézienne (râpée, jambon cru, fourme de Montbrison)	15€
Saint Jacques snackées, asperges enlardées de lard et mousse vanille	18€
Terrine de foie gras et son pain toasté, confit d'abricots secs et gelée de rosé	18€

LES POISSONS

Tartare de saumon aux aromates, vinaigre de passion, garniture au choix	19€
Crevettes sautées au gingembre sur un risotto noir aux tomates confites et pesto	20€
Burger de saumon, tomates confites et cheddar. Garniture au choix	20€
Filet de bar grillé à l'huile vierge, méli-mélo de légumes et mousseline de brocolis	22€
Sole meunière, pommes de terre grenailles 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 canard à l'orange, frites de polenta et sucrose poêlée	20€
Tartare de filet de bœuf Rhône-Alpes coupé au couteau fumé aux épices, garniture au choix	21€
Duo de quasi de veau et gambas à l'infusion de tête, gâteau de côtes et feuilles de blettes	23€
Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, écrasé de pommes de terre et haricots verts à l'ail	23€
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
4.5€

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 griottes et chocolat (flambée verveine+2€) 8€

Notre fraisier (financier à la menthe, confit de rhubarbe, fraise et mousse mascarpone) 8€

Tarte au citron meringuée déstructurée 8€

Baba au rhum est zestes d'agrumes, chantilly vanille et pomelos rose 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 1.5 €) 9.5€

Glaces et sorbets : Vanille, chocolat, noisette, caramel beurre salé, rhum-raisin, pêche de vigne, framboise, citron de Sicile, poire, fraise, barba papa, café, pistache

1 boule 4€

2 boules 6€

3 boules 7,50€

Menu des étangs

32€ Ou 35€ (avec fromage)



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

Ou

Terrine de campagne et son pain de campagne toasté, confiture d'oignons et cornichons

Ou

Raviole de miettes de crabe citronné, gaspacho de petits pois à l'huile d'olive (servi froide)



Crevettes sautées au gingembre sur un risotto noir aux tomates confites et pesto

Ou

Filet de canard à l'orange, frites de polenta et sucrine poêlée

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

38€ ou 41€(avec fromage)



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

Ou

Saint Jacques snackées, asperges enlardées de lard et mousse vanille

Ou

Terrine de campagne et son pain de campagne toasté, confiture d'oignons et cornichons



Filet de bar grillé à l'huile vierge, méli-mélo de légumes et mousseline de brocolis

Ou

Duo de quasi de veau et gambas à l'infusion de tête, gâteau de côtes et feuilles de blettes

Ou

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

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

*Menu pour les gastronomes en
Culottes courtes*

14€ (jusqu'à 12 ans)

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

27€ (jusqu'à 16 ans)

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