

ENTRÉES 8 €

Terrine maison
Tartare de saumon
Ravioles aux aubergines à la parmesane et huile de truffe
Coppa et burrata pesto et crème balsamique
Croustillant champignons et escargots persillés

À LA CARTE

Tartare de saumon (huile de sésame, brunoise de courgette, cébette, ciboulette) **17 €**
Fish burger (galette de saumon à la cébette, citron, ciboulette et sauce mayo/estragon) **13 €**
Burger du Pré Fleuri (1 steak Charolais, reblochon, lard, échalote, moutarde miel) **12 €**
Maxi burger du Pré Fleuri (2 steaks Charolais, reblochon, lard, échalote, moutarde miel) **16 €**
Tartare de bœuf Charolais au couteau façon Thaï (coriandre, gingembre, citronnelle, soja) **15 €**
Tartare de bœuf Charolais au couteau façon Basque (chorizo, serrano, piment Espelette) **15 €**
Tartare de bœuf façon Napoli (câpres, tomates confites, basilic, parmesan) **15 €**
Tartare de bœuf Charolais au couteau XL façon Basque ou Thaï ou Napoli **20 €**
Coeur de rumsteak Black angus (200grs) **16 €**
Onglet de bœuf Black Angus (250grs) **18 €**
Entrecôte de race (300grs) **22 €**

Suggestion du chef

FROMAGE SEC (Berger des Dombes)

OU DESSERT DU CHEF 6,50 €

Fondant au chocolat (sans gluten)
Tiramisu caramel beurre salé
Pain perdu brioché
Tarte du jour

* Prix nets service compris

SOIR

Menu **27 €**

Terrine maison
ou
Tartare de saumon

≈

Cœur de rumsteak "Black angus"
Ou
Steak de thon mi-cuit sauce soja et sésame

≈

Fromage sec (Berger des Dombes)
Ou

Dessert du chef

(fondant au chocolat, tiramisu caramel beurre salé, pain perdu brioché, tarte du jour)

* Prix nets service compris
* pas de titres restaurant le soir

VINS ROUGES

Bouteille 75cl

Morgon - Domaine Georges Descombes 2017	31€
Crozes-Hermitage - <i>Les Palais</i> - Cave de Clairmont 2017	32€
Syrah - <i>A Deux Pas</i> - Domaine Jean-François Jacouton 2017	25€
Saint-Joseph - <i>Les Reines</i> - Domaine G. Flacher 2016	42€
Cairanne - <i>Garrigues</i> - Domaine des Amadiou 2018	28€
Pic Saint Loup - <i>Esprit</i> - Mas Peyrolle - 2016	29€
Fitou - <i>Tradition</i> - Domaine du Champs des Sœurs 2017	23€
Graves - Château Le Bonnat - 2015	28€
Saint-Emilion - <i>Le Cèdre</i> - Château Jean Faure - 2013	44€
Syrah-Marselan - <i>Côte de Bœuf</i> - 2017	23€
Terrasses du Larzac - <i>Les Hauts de Perry</i> - Domaine du Mas des Agrunelles - 2016	45€

Vins au pot

	Verre 12cl	25cl	Pot 46cl
Côtes du Rhône	3,50€	7€	12€
Saint-Chinian	3,50€	7€	12€

VINS BLANCS

Mâcon-Péronne - Domaine du Mont Epin - 2016	26€
Hautes-Côtes de Beaune - Domaine Charles - 2017	32€
Rully <i>Les Saint Jacques</i> - Domaine Laborbe-Juillot - 2014	27€

Vins au pot

	Verre 12cl	25cl	Pot 46cl
Mâcon-Azé	4,50€	9€	15€
Ventoux Blanc Domaine La Camarette	3,50€	7€	13€

VINS ROSES

Côtes de Provence rosé	3€	6€	12€
Château Tour Saint Honoré			24€
Perle de Roseline			24€

Bouteille 75cl

CHAMPAGNE

Domaine Vergnon - Blanc de blanc - la bouteille 75cl	70€
--	-----

DIGESTIFS**8cl**

Whisky	8
Bailey's	8
Cardhu	10
Chivas	10
Dal Winnie	10
Aberlour	10
Rhum Havana	8
Rhum Diplomatico	10
Vodka	8
Gin Bombay	10
Get	7
Chartreuse	8
Génépi	8
Poire	8
Marc Jaccoulot	8
Cognac	8
Calvados	8

EAUX MINÉRALES**75cl**

Evian	5
San Pellegrino	5

SOFT**33cl**

Coca-cola	3, 50
Jus de fruit pago	3,50
Perrier	3, 50
Schweppes	3, 50
Limonade	3,50
Sirop	2,50

APÉRITIFS**4cl**

Kir	4
Porto	4
Martini	4
Pastis	3
Ricard	3
Berger Blanc	3
Casanis	3

BIÈRES**4,50**

bouteille 33 cl

BOISSONS CHAUDES

Café	1,70
Grand café	3,50
Thé-infusion	3