

# Les douceurs

Tous les desserts  
sont fait  
**MAISON**  
(sauf les glaces)

Fondant au chocolat (8 mn de cuisson) ... 9 €

Œufs en neige caramélisés,  
aux éclats de pralines ... 9 €

Baba au Rhum « Mora-Mora » ... 9 €

Crème brûlée aux graines de vanille ... 9 €

Profiteroles vanille, chocolat chaud ... 9 €

Surprise du chef ... 9 €

Coupe glacée alcoolisée (sorbet vigneron, colonel...)  
(suppl. 2 €) dans tous les menus ... 10 €

Fromage blanc ... 6 €

Cervelle de Canut ... 7 €

Fromage sec ... 8 €

# Nos dijÔ's !

Les liqueurs Jacoulot ... 8 €

Les eaux de grenouilles ... 8 €  
(menthe, citron, verveine)

Rhum Don Papa (Philippines) ... 8,50 €

Diplomatico (Venezuela) ... 8,50 €

Mora Mora (Madagascar) ... 8,50 €

Armagnac ... 9,50 €

Cognac ... 8 €

Génépi ... 8,50 €

Get 27 - 31 ... 6 €

# À toi c' Restaurant



Mojito ... 11 €

Rhum, sucre canne, menthe, citron vert, eau gazeuse

Apérol Spritz ... 9 €

Spritz by Jacoulot ... 12 €

Liqueur d'orange amère, eau gazeuse, crémant de Bourgogne

Apéritif Maison ... 9 €

Crème cerise & gingembre, framboise & poivron ou thé & passion,  
crémant de Bourgogne

Coupe de Champagne ... 10 €

Kir Royal ... 11 €



# La carte

## Les entrées

- Velouté de champignons, poêlée de girolles ... 16 €  
Pâté en croûte maison, petite salade ... 16 €  
Duo de foie gras, chutney noix et champignons ... 22 €  
Saint-Jacques snackées, vinaigre balsamique citron thym et salade ... 21 €  
Œuf meurette au Beaujolais ... 15 €

## Suggestion hiver

- Émincé de ris de veau,  
sauce truffes  
(non inclus dans les menus)  
**40 €**  
...

Rognons de veau sauce Madère, purée de pommes de terre et  
légumes de saison ... 25 €

Grenouilles fraîches persillées (250 g), crêpes parmentières ... 31 €

Fillet de bœuf poêlé, jus de viande aux truffes et légumes de saison ... 30 €

La Traditionnelle Côte de veau (400 g), sauce Normande  
aux graines de moutarde, légumes de saison ... 32 €

Volaille fermière à la crème et morilles, crêpes parmentières ... 26 €

Poisson du marché, légumes de saison ... 25 €

Travaillant uniquement des produits frais, certains d'entre eux peuvent manquer d'approvisionnement.

## Poissons et viandes

Viandes origine UE et France

## Menu Affaire

**25 €**

Entrée + Plat + fromage ou dessert  
servi les midis  
sauf week-ends et jours fériés

- Velouté de champignons,  
poêlée de girolles  
ou  
Salade Beaujolaise  
...  
Ballottine de poisson  
ou  
Pièce du boucher  
...

Fromage blanc ou Cervelle de Canut  
ou  
Crème brûlée ou Surprise du Chef

## Menu Dombes

**64 €**

Grenouilles fraîches persillées  
...

Volaille à la crème et aux morilles,  
crêpes parmentières  
...

Fromages secs ou blanc  
...

Dessert au choix

## Menu du petit Capitaine

**14 € jusqu'à 12 ans**

- Ballottine de poisson  
ou  
Filet de volaille  
...  
Glace (2 boules)

## Menu Plaisir

Pâté en croûte maison  
ou

Œuf meurette au Beaujolais  
ou

Velouté de champignons, poêlée de girolles  
...

Rognons de veau sauce Madère,  
purée de pommes de terre et  
légumes de saison

ou

Volaille fermière à la crème et morilles,  
crêpes parmentières

ou

Grenouilles fraîches persillées (250 g),  
crêpes parmentières  
(supplément 4 €)

ou

Poisson du marché, légumes de saison  
...

Fromage **ou** dessert au choix **38 €**

Fromage **et** dessert au choix **43 €**

## Menu Saveur

**48 €**

Entrée au choix  
...

Plat au choix  
...

Fromages secs ou blanc  
...

Dessert au choix

Couvert (adulte ou enfant) sans repas = 5 €

Tous changements seront facturés selon les prix à la carte