

Restaurant Albert

Menus

A composer selon les plats proposés à la carte

Entrée – Plat – Dessert 36,00 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert 40,00 €

Glaces artisanales de la maison « lavaud »
Le menu enfant n'est pas servi le samedi soir.

Les tickets et cartes restaurants ne sont acceptés que les midis

Entrées 10,00 €

Pâté en croûte maison à la volaille de Bresse et foie gras de canard (Supp 3€)
Ou
Œuf mollet frit en meurette (lardons, champignons ,oignons grelots et sauce vin rouge)
Pain à la tomate confite
Ou
Saumon façon gravlax, Fenouil aux agrumes, crème acidulée, Pain toasté

Plats 25,00 €

Lotte rôtie au lard, embeurrée de choux, polenta croustillante (Supp 5€)
Ou
Pavé de cabillaud à la plancha façon aioli
Petits légumes
ou
Rognons de veau émincé à la plancha, polenta croustillante, champignons
jus au Noilly Prat
Ou
Filet de canette des Dombes, Blinis de pommes de terre, épinard frais
jus de viandes
Ou
Bavette Angus, gratin de pommes de terre, jus de viandes et échalote confite

Fromages 8,00 €

Sélection de fromages affinés

Desserts 8,00 €

Madeleines tièdes au miel, coulis d'orange amère, glace au lait d'amande
Ou
Profiteroles maison (chantilly, chocolat chaud, glace vanille, amandes effilées,)
Ou
Fondant chocolat Valrhona, glace noisette du Piémont (à commander en début de repas)
Ou
Poires et pommes confites comme une tatin sablé breton, glace vanille

Contact / Réservation : 04-78-27-95-56 / restaurantalbert@yahoo.com

Ouvert du mardi au samedi 12h00-14h00/19h30-22h00

Restaurant Albert

Menu du jour (midis uniquement)

Entrée du jour – Plat du jour – Dessert du jour **23,00 €**

Entrée du jour – Plat du jour ou Plat du jour – Dessert du jour **20,00 €**

Menu des Gones (pour les enfants de moins de 10 ans)

Plat – Dessert 12,00 €

Sélection de vins et boissons

Macon Chaintré , Dom.Cornin		2023.	38 €
Santenay Blanc, « Le Chainey », Claude Nouveau		2022	48 €
Grignan les Adhémar, « Viognier », Dom. de Montine		2023	28 €
Coteaux d'aix en provence « les béatines » dom. Les béates		2024	28 €
Givry 1 ^{er} cru, « En Veau », Fabrice Masse		2023	54 €
Saint-Aubin 1 ^{er} cru, « Sur le sentier du Clou », Dom. Larue		2022	54 €
Fleurie, domaine des marrans		2022	36 €
Côte de Brouilly, Jean-Paul Brun		2022	36 €
Morgon, Steeve Charvet		2023	33 €
Saint-Joseph Rouge, « Empreinte », Philippe Verzier		2022	44 €
Sélection de bières artisanales du Mont Blanc			
Blonde		33 cl	5 €
Blanche		33 cl.	5,50€
Coca Cola, Coca Zéro, Perrier		33 cl.	4 €
Tonic Schweppes, Fuze Tea Pêche		25 cl.	4 €
Café, Décaféiné, Maison Voisin			2 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Tous nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais, en privilégiant les producteurs de proximité. Prix nets T.T.C., service compris.

Nous tenons à votre disposition un tableau des allergènes.

Contact / Réservation : 04-78-27-95-56 / restaurantalbert@yahoo.com

Ouvert du mardi au samedi 12h00-14h00/19h30-22h00