



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

31€ ou 34€ (avec fromage)

Les 9 escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie
OU
Gravelax de saumon fumé "minute", carpaccio de betterave et mousse wasabi
OU
Œuf parfait meurette (épinards, vin rouge, lard grillé, croûton)

Quenelle de poissons blanc aux champignons, conchiglie aux légumes
OU
Cuisse de pintade en deux façons, méli mélo de légumes et jus de viande
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

37€ ou 40€ (avec fromage)

Les 12 escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie
OU
Saint-Jacques snackées à la truffe d'été sur une purée de panais aux noisettes
OU
Terrine de foie gras et son pain toasté, gelée de vin chaud et poire pochée

Dos de cabillaud en croûte de noix, fondue de poireaux aux échalotes et carottes fanes
OU
Suprême de poularde farci aux marrons et foie gras, chou braisé et royale de courge
OU
Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, gratin 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 43€

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	8€
Escargots de Bourgogne au beurre persillé et mouillettes de pain de mie	
✓ Par 6	11€
✓ Par 9	13€
✓ Par 12	15€
Huîtres Marennes d'Oléron fines de claires n°3	
✓ Par 6	15€
✓ Par 9	20€
✓ Par 12	24€
Oeuf parfait meurette (épinards, vin rouge, lard grillé, croûton)	14€
Gravelax de saumon fumé "minute", carpaccio de betterave et mousse wasabi	14€
Salade forézienne (râpée, jambon cru, fourme de Montbrison)	15€
Saint-Jacques snackées à la truffe d'été sur une purée de panais aux noisettes	18€
Terrine de foie gras et son pain toasté, gelée de vin chaud et poire pochée	18€

LES POISSONS

Tartare de saumon aux aromates, vinaigre de passion, garniture aux choix	19€
Quenelle de poissons blanc aux champignons, conchiglie aux légumes	20€
Burger de saumon, tomates confites et cheddar. Garniture au choix	20€
Dos de cabillaud en croûte de noix, fondue de poireaux aux échalotes et carottes fanes	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€
Cuisse de pintade en deux façons, méli mélo de légumes et jus de viande	20€
Tartare de filet de bœuf Rhône-Alpes coupé au couteau fumé aux épices. Garniture au choix	21€
Suprême de poularde farci aux marrons et foie gras, chou braisé et royale de courge	23€
Filet de bœuf Rhône-Alpes poêlé, gratin 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, 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 à l'orange (flambée au Grand Marnier +2€)	8€
Le cube marron et son confit à la poire, sablé vanille	8€
Boule chocolat spéculos sur un financier	8€
Entremet citron meringué et sa glace verveine du Velay	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) : 13€

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) : 26€

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