

Pour Commencer

La **Salade Caladoise** pour l'Eté « comme une Caesar »

Salade Romaine, Blanc de Volaille croustillant, petits Croutons, Parmesan, Vinaigrette Caesar **13 €**

Saumon Norvégien « Bömlo » façon Gravlax, Pickles et gel d'Agrumes **15 €**

L'**Artichaut Camus** « à la Croq' au Sel » et Vinaigrette Celtique **14 €**

Le Classique **Melon Parme** **14 €**

Ceviche de Daurade royale au Citron vert, Gingembre et Coriandre fraîche **18 €**

Terrine de **Foie gras de Canard** mariné au Porto, Chutney de Datte à la Cardamome **19 €**

Des **Ravioles d'Escargots** aux Herbes potagères et à l'Ail doux..... **16 €**

Mer et d'Eau douce...

Le fameux **Maigre** de Corse « Label rouge » comme un Aioli au jus de Bouillabaisse,

Pommes fondantes safranées **24 €**

Filet de **Bar ou Lieu jaune** (selon arrivages), Curry-Pesto

fine Ratatouille aux Légumes du Soleil..... **23 €**

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes »

(selon arrivage)

En Entrée **18 €**

En Plat **30 €**

La **Friture des Bateliers** (selon la Pêche)..... **18 €**

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV

Une envie de bonne Viande

Nos Tartares & Burgers au Bœuf Charolais Français

servis avec nos Frites

Tartare de Bœuf ≈ 200 g « cru ou cuit ».....	21 €
« Le Calade-Burger » ≈ 180 g Pain artisanal maison et Cheddar	21 €

L'Épaule d'Agneau « de 7 heures » et l'Aubergine confite à l'Huile vierge, le Jus nourri de pulpe d'Aromates	24 €
Foie de Veau (France) à la Lyonnaise, Mousseline de Pomme de terre	26 €
La Côte de Veau (France) mijotée aux petits Oignons et Carottes fondantes.....	34 €
L'Entrecôte de Bœuf (France) Beurre Vigneron, Polenta Florentine croustillante	34 €
L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème, Riz Basmati (Supplément Morilles +8€)	28 €

Menu des Bateliers

Le Classique Melon Parme



La Friture des Bateliers



Fromage blanc en Faisselle

ou

Des Fraises au Miel, Sorbet et Jus du Fruit, Meringuettes et Chantilly

28 €

Clin d'œil de Saison

La Salade Caladoise pour l'Été
comme une Caesar

ou

L'Artichaut Camus « à la Croq' au Sel »
et Vinaigrette Celtique



Filet de Bar ou Lieu jaune (*selon arrivages*),
Curry-Pesto

fine Ratatouille aux Légumes du Soleil

ou

Foie de Veau (*France*) à la Lyonnaise,
Mousseline de Pomme de terre



Fromage blanc en Faisselle

ou

Le choix des Desserts

31 €

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14 €

Escapade Gourmande au Bord de Saône

Saumon Norvégien « Bömlo » façon Gravlax,
Pickles et gel d'Agrumes

ou

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto,
Chutney de Datte à la Cardamome



Ravioles d'Escargots aux Herbes potagères
et à l'Ail doux



Maigre de Corse « Label rouge »
comme un Aioli au jus de Bouillabaisse,
Pommes fondantes safranées

ou

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème,
Riz Basmati (Supplément Morilles +8 €)



Fromages et le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Dessert au Choix

47 €

Menu Complet à votre Choix

57 €

L'Ardoise du Marché

Midi Express*

avec au choix



AMUSE BOUCHE + ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR

OU AMUSE BOUCHE + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

25 € avec au choix

un Verre de Vin OU 1/2 Minérale OU Bière Pression + un Café

Menu du Jour intégral *

AMUSE BOUCHE + ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
(Viande ou Poisson)

 Au déjeuner 22 €

 Au dîner 25 €

*Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00
pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner.

 Tous les plats de la carte sont « Faits Maison »,
ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts,
excepté les Glaces et Sorbets.

Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines, ainsi
qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC**
pour **L'EMBARCADÈRE**
Chef de Cuisine : **Quentin BACHELARD**
assisté de **Marc-Antoine DEMEULE**
Directrice d'exploitation : **Véronique LAROCHE**