















# CARTE DES ALLERGÈNES

## Légende des pictogrammes

-  Céréales contenant du gluten.
-  Crustacés et produits à base de crustacés.
-  Œufs et produits à base d'œufs.
-  Poissons et produits à base de poissons.
-  Arachides et produits à base d'arachides.
-  Soja et produits à base de soja.
-  Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
-  Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits.
-  Céleri et produits à base de céleri.
-  Moutarde et produits à base de moutarde.
-  Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
-  Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub> (Dioxyde de soufre, E220).
-  Lupin et produits à base de lupin (plante).
-  Mollusques et produits à base de mollusques.

Tous les plats de la carte sont travaillés dans notre cuisine manipulant des produits à base de



*Cette carte est une obligation légale, mais nos cuisiniers font de la cuisine...  
Nous avons la possibilité d'aménager la plupart de ces plats  
pour nous adapter à vos obligations.*

## Pour Commencer

La **Salade Caladoise** pour l'Automne

Bouquet d'Endive et Salade Romaine, Thon rouge mariné,  
Tomates mi-confites, Avocat, Artichaut « Poivrade » et Vinaigrette Celtique



**Aiguillette de Saumon** Norvégien

marinade Gingembre et Coriandre

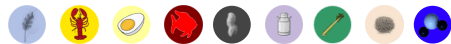


Les **Œufs bio** croustillants, émulsion au Bleu de Bresse

et copeaux de Magret « séchés »



Goûteuse **Bisque de Crustacés** et Raviole de Gambas forestière



Terrine de **Foie gras de Canard** mariné au Porto,

Chutney de Datte



Des **Escargots** aux Herbes potagères et à l'Ail doux



## Mer et d'Eau douce...

La classique **Sole Meunière**

et Pommes persillées à l'Anglaise



**Quenelle de Brochet** et la fameuse sauce Homardine



Le **Cabillaud** Beaujolaise,

compotée de Poireaux et Oignons caramélisés



**Cuisses de Grenouilles** fraîches sautées « Comme en Dombes »

(selon arrivage)



# Une envie de bonne Viande

**Tartare de Bœuf** (France) ≈ 200 g « cru ou cuit »

Frites maison      

« **Le Calade-Burger** » (France) ≈ 180 g Pain artisanal maison,

Reblochon et Frites maison        

**Foie de veau** (France) à la Lyonnaise,

Mousseline de Pommes de terre « Charlotte »     

**Châteaubriand** Charolais (France) ≈ 220 g

Bouquetière de Légumes du Moment    

**La Côte de Veau** française mijotée aux petits Oignons

et Vin jaune à l'Oseille et Morilles     

L'Emblématique **Poulet de Bresse AOP** à la Crème, Riz Basmati bio



## Menu Enfant

(jusqu'à 10 ans)

Poisson du jour   

Nuggets de Volaille  

Calade Burger au Bœuf Charolais       

Frites Maison 

Légumes de saison  

Mousseline de Pomme de Terre 

Linguine   

Fromage blanc en faisselle 

Gâteau Moelleux au Chocolat et glace vanille           

Glaces et sorbets           

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC**  
pour **L'EMBARCADÈRE**

Chefs de Cuisine : **Quentin BACHELARD** et **Marc-Antoine DEMEULE**

Directrice d'exploitation : **Véronique PELERIN**

# Fromages

La Note Fromagère (Assortiment de 3 fromages)    

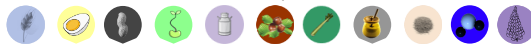
Fromage Blanc nature **ou** à la Crème 

# Desserts

Le classique Moelleux au Chocolat noir, Glace Vanille



Caprice exotique Ananas Passion, Sorbet des Iles et Meringuettes



La Brioche perdue, confiture de Lait et Compotée de Poires



Dame Tatin et Crème de Bresse



Tiramisu Café, Spéculoos et Amaretto



Glaces et Sorbets du Moment



---

**Le Café Douceur\*\***

\*\* Ce dessert change quotidiennement.

Merci de vous adresser à notre équipe pour connaître les allergènes.

L'Embarcadère – Automne 2021