

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 **14 €**

Aiguillette de Saumon Norvégien, marinade Gingembre et Coriandre **17 €**

Les **Œufs bio** croustillants, émulsion au Bleu de Bresse et copeaux de Magret « séchés »..... **14 €**

Goûteuse **Bisque de Crustacés** et Raviole de Gambas forestière **17 €**

Terrine de **Foie gras de Canard** mariné au Porto, Chutney de Dattes **19 €**

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

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14 €

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

De Mer et d'Eau douce...

La classique Sole Meunière et Pommes persillées à l'Anglaise	42 €
Quenelle de Brochet et la fameuse sauce Homardine	24 €
Saint Jacques rôties au Beurre demi-sel, Risotto crémeux et Jus perlé à la Noisette.....	29 €
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes » (Selon arrivage)	
<u>En Entrée</u>	18 €
<u>En Plat</u>	30 €

Une envie de bonne Viande

Tartare de Bœuf (France) ≈ 200 g « cru ou cuit » et Frites maison	21 €
« Le Calade-Burger » (France) ≈ 180 g Pain artisanal maison, Reblochon et Frites maison	21 €
Foie de Veau (France) à la Lyonnaise, Mousseline de Pommes de terre « Charlotte ».....	29 €
Châteaubriand Charolais (France) ≈ 220 g Bouquetière de Légumes du Moment	
<u>Nature</u>	31 €
<u>Rossini</u>	36 €
La Côte de Veau française mijotée aux petits Oignons et Vin jaune à l'Oseille (Supplément Morilles +8€)	32 €
L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème, Riz Basmati (Supplément Morilles +8€).....	28 €

Clin d'œil de Saison

L'Œuf bio croustillant,
émulsion au Bleu de Bresse
et copeaux de Magret « séchés »

OU

Aiguillette de Saumon Norvégien,
marinade Gingembre et Coriandre



Quenelle de brochet
et la fameuse sauce Homardine

OU

Foie de Veau (France) à la Lyonnaise,
Mousseline de Pommes de terre « Charlotte »



Fromage blanc en Faisselle

OU

Le choix des Desserts

32 €

Prix taxe et Service compris - L'Embarcadère - Automne 2021

Escapade Gourmande au Bord de Saône

La Salade Caladoise pour l'Automne
OU

Goûteuse Bisque de Crustacés
et Raviole de Gambas forestière

OU

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto,
Chutney de Datte



Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
« Comme en Dombes »

OU

Des Escargots aux Herbes potagères et à l'Ail doux



Saint Jacques rôties au Beurre demi-sel,
Risotto crémeux et Jus perlé à la Noisette

OU

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



Fromages OU le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat
+ Dessert au Choix

48 €

Menu Complet
à votre Choix

58 €

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



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 PELERIN**