

Pour Commencer

La **Salade d'Eté** de l'Embarcadère

Mesclun Mimosa, Tomate cœur de bœuf, Piments doux, Crevettes marinées, Crabe et petits Croutons..... **15 €**

Tomates Multicolores et Mozzarella di Bufala au Pesto **14 €**

Le Classique **Melon Parme** **15 €**

Bouquet fraîcheur de Haricots verts au Saumon fumé ou Foie Gras..... **18 €**

Les Œufs Bio croustillants « façon Meurette » sur une fondue d'Oignon mauve **15 €**

Escargots de Bourgogne et des Champignons aux Herbes potagères à l'Ail doux..... **16 €**

Fines tranches de Bœuf français dans une Grecque odorante,
Sucrine braisée et Crème de Petits pois..... **19 €**

Terrine de **Foie gras de Canard** mariné au Porto, Chutney de Datte au Vinaigre de Cidre bio **19 €**

Menu des Bateliers

Le Classique **Melon Parme**



La **Friture des Bateliers** (selon la Pêche)



Fromage blanc en Faisselle

ou

La fameuse **Omelette Norvégienne**

29 €

De Mer et d'Eau douce...

La classique Sole Meunière au Beurre noisette.....	41 €
Pavé de Thon « Albacore » , Risotto crémeux au Parmesan, une goûteuse Homardine	24 €
La Daurade Royale dans une Marinière d'Aromates et d'Herbes au Chardonnay.....	23 €
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes » (selon arrivage)	<u>En Entrée</u> 18 € <u>En Plat</u> 30 €
La Friture des Bateliers (selon la Pêche)	18 €

Nos Tartares & Burgers servis avec des Frites maison

Tartare de Boeuf (France) ≈ 200 g « CRU OU CUIT »	21 €
« Le Calade-Burger » (France) ≈ 180 g Pain artisanal maison et Comté.....	21 €
« Le Thon Burger » (mi cuit).....	21 €

Une envie de bonne Viande

« Chuck flap » de Bœuf Black Angus (USA), Haricots verts à l'Échalote et Beurre Vigneron.....	27 €
Côtelettes d'Agneau , Mousseline de Pommes de terre « Charlotte ».....	31 €
Châteaubriand Charolais (France) ≈ 220 g petits Légumes	<u>Nature</u> 32 € <u>Rossini</u> 36 €
L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème, Riz Basmati bio (Supplément Morilles +8€).....	29 €
La belle Côte de Bœuf française ≈ 1,2 kg Béarnaise, pour 2 personnes.....	95 €

Clin d'œil de Saison

Tomates Multicolores
et Mozzarella di Bufala au Pesto

OU

L'Œuf Bio croustillant « façon Meurette »
sur une fondue d'Oignon mauve



La Daurade Royale dans une Marinère
d'Aromates et d'Herbes au Chardonnay

OU

« Chuck flap » de Bœuf Black Angus (USA),
Haricots verts à l'Échalote et Beurre Vigneron



Fromage blanc en Faisselle

OU

Le choix des Desserts

32 €

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14 €

Prix Taxes et Service compris – L'Embarcadère – Été 2021

Escapade Gourmande au Bord de Saône

La Salade d'Été de l'Embarcadère

OU

Fines tranches de Bœuf français
dans une Grecque odorante,
Sucrine braisée et Crème de Petits pois

OU

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto,
Chutney de Datte au Vinaigre de Cidre bio



Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
« Comme en Dombes »

OU

Escargots de Bourgogne et des Champignons
aux Herbes potagères à l'Ail doux



Pavé de Thon « Albacore »,
Risotto crémeux au Parmesan, une goûteuse Homardine

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**