ENTRÉES À PARTAGER
Planche de saucisson sec, serrano, et chorizo

14€ / 2 pers

27€ MENU BRESSAN

Salade Bressane

•

Ballotine de volaille savoyarde

•

Crumble fruits rouges

NOUVEAU
LA SUGGESTION DU CHEF *en fonction de son humeur*
voir l'ardoise

24€ MENU DU MOMENT (soir et samedi)

Entrée du moment • Plat du moment • Dessert

33€ MENU B

Minestrone à l'italienne, crumble coppa et parmesan
ou
Salade Bressane
ou
Gâteau de foie de volaille à la lyonnaise
et
Pluma de cochon et chorizo rôti
ou
Pièce de boeuf du moment
ou
Escalope de saumon rôtie au soja, citronelle et gingembre
et
Fromage ou dessert

(N.B. l'ensemble de nos plats peut entrer dans le menu B avec supplément en fonction du plat)

11€ MENU ENFANT (- de 12 ans)

Steak haché ou Nuggets de poulet
ou Poisson pané

•

Frites

•

Dessert - (Glace tagada, smarties, dragibus ou demi-gaufre au sucre)

LE MIDI EN SEMAINE UNIQUEMENT

MENU DU JOUR 20€
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

FORMULE DU JOUR 17€
Formule deux plats

PLAT DU JOUR 12,50€
PLAT DU PÊCHEUR 14,50€
MENU DU PÊCHEUR 22€

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes rôties et légumes du jour,
Nos poissons sont accompagnés de risotto et légumes du jour.
Frites et salade sur demande ...

NOS ENTRÉES…

- **Trilogie surprise du chef** (M+2)- Barillet de filet mignon rôti au foie gras, compotée de pommes, émulsion au vinaigre de cidre et cranberries — 16.00€
  Verre de Beaumes de Venise « La Treille » — 7.00€
- **Gâteau de foie de volaille à la lyonnaise** et son coulis de tomates — 13,00€
  Verre de bourgogne Pinot Noir « Buissonnier » — 7.00€
- **Carpaccio de betterave rouge et son ceviche de sandre** (M+1) - pesto de roquette et basilic, concassé de noisettes torréfiées — 14,00€
  Verre de Crozes-Hermitage rouge « JABOULET » — 5.00€

NOS SALADES…

- **Salade Fermière** (M+2) - Salade, endives, tomates, pommes fruit, julienne de carottes, magret de canard fumé, noix, jambon truffé et œuf poché — 14.50€
  Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » — 6.90€
- **Salade Bressane** - Salade, tomates, croutons, lardons, émincés de volaille, œuf au plat, bleu de Bresse — 15.00€
  Verre de Pouilly Fumé « SEVERIN CHOLLET » — 6.90€
- **Salade Montagnarde** (M+1) - Salade, tomates, pommes de terre, dés de raclette, émincé de saucisses fumées, noix et jambon cru serrano — 15.50€
  Verre de bourgogne Pinot Noir « Buissonnier » — 7.00€
- **Salade Thaï** (M+2) - Salade, nouilles chinoises, pois gourmands, carottes râpées, oignons rouges émincés, lanière de tomates, dés de tofu, émietté de thon rôti émulsion soja, citronnelle et gingembre — 16.00€
  Verre de Crozes-Hermitage « JABOULET » — 5.00€
- **Salade Bourguignonne** (M+1) - Salade, tomates, escargots et girolles poêlés, aillés et persillés, cœur d'artichaud émulsion à l'huile de noix et pectine de vin rouge — 15.00€
  Verre de Pouilly Fumé « SEVERIN CHOLLET » — 6.90€

NOS PLATS…

- **Pavé de canard rôti et toast de pain d'épices** (M+2) - sauce vigneronne à l'orange et aux échalotes, pommes de terre rôties et légumes du jour — 20.00€
  Verre de bourgogne Pinot Noir « Buissonnier » — 7.00€
- **Ballotine de volaille savoyarde (coppa et reblochon)** (M+1) - sauce savignon, risotto et légumes du jour — 18.00€
  Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » — 6.90€
- **Pluma de cochon et chorizo rôti** - jus corsé au caviar de tomate confite pommes de terre rôties et légumes du jour — 19.00€
  Verre de Beaumes de Venise « La Treille » — 7.00€
- **Escalope de veau façon Schnitzel** (M+4) - sauce tartare, pommes de terre rôties et légumes du jour — 23.00€
  Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » — 6.90€
- **Andouillettes rôties** (M+2) - sauce moutarde à l'ancienne pommes de terre rôties et légumes du jour — 19.00€
  Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » — 6.90€
- **Jambonneau de cochon confit,grillé et rôtis (450gr avec os)** (M+4) - sauce tartare, pommes de terre rôties et légumes du jour — 22.00€
  Verre de bourgogne Pinot Noir « Buissonnier » — 7.00€
- **Boîte à fromage chaude et sa charcuterie** (M+4) - Pommes de terres rôties et mini verte — 21.00€
  Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » (blanc) — 6.90€

NOS POISSONS…

- **Escalope de thon rouge** (M+3) - sauce teriyaki, risotto et légumes du jour — 23.00€
  Verre de Bergerie de l'Horus blanc « Languedoc » — 6.90€
- **Filet de bar ou daurade (selon arrivage)** - rôti sauce escabèche, risotto et légumes du jour — 24,00€
  Verre de Pouilly Fumé blanc « SEVERIN CHOLLET » — 6.80€
- **Filet de sandre** (M+4) - beurre noisette aillé et persillé, amandes effilées torréfiées, risotto et légumes du jour — 24,00€
  Verre de Hautes-Côtes de Beaune blanc — 7.00€
- **Burger saumon** (M+2) - guacamole, tartare de tomates, saumon rôti, tian de courgette, sauce pita, salade verte, frites — 19.00€
  Verre de Hautes-Côtes de Beaune blanc — 7.00€

NOS PATES…

- **Linguines** — **A l'escabèche,** filet de rougets rôtis et chiffonnade de saumon fumé — 17.00€
  Pistachio, sauce pistache (torréfiées, concassées) et chiffonnade de jambon truffé — 16.00€
- **Pennes** — **A l'indienne,** sauce curry, tartare de tomate, émincé de cochon mariné snacké — 16.00€
  A la carbonara, copeaux de parmesan — 15.00€

LES SUGGESTIONS DU BOUCHER

Nos sauces au choix : vin rouge à l'orange, moutarde, savignon, tartare, pita, tomates confites et maitre d'hôtel

- **Tartare de boeuf** - salade verte, frites ou gratin de pommes de terre **100g** 16.50€ - **200g** (M+2) 18.50€ - **300g** (M+5) 20.50€
  Verre de Beaumes de Venise « La Treille » — 7.00€
- **Le B burger** - steak haché, compotée d'oignons rouges, coppa, fromage à raclette, sauce tartare,salade verte, frites — **Simple** 17.00€ - **Double** (M+2) 19.00€ - **Triple** 23.00€
  Verre de Crozes Hermitage rouge « JABOULET » — 5.00€
- **Burger poulet** compotée d'oignon rouges, filet de poulet pané, tian de courgettes, sauce pita, salade verte, frites — 18.00€
  Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » — 6.90€
- **Burger veggie** - compotée d'oignon rouge, steak végétal, tartare de tomate, tian de courgette sauce tartare — 18.00€
  Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » — 6.90€
- **Bavette d'aloyau de bœuf** (M+3) - grillée, frites ou pommes de terre rôties et mini verte — 22.50€
  Verre de Bergerie de l'Horus rouge « Languedoc » — 6.90€
- **Secreto de Bœuf** - grillée, sauce tartare, frites ou pommes de terre rôties, légumes du jour — 24.00€
  Verre de Crozes Hermitage rouge « JABOULET » — 5.00€
- **Côte de Bœuf (300g env)** (M+5) - beurre maitre d'hôtel, salade vertes, frites ou pomme de terre rôties — 28.00€
  Verre de bourgogne Pinot Noir « Buissonnier » — 7.00€

NOUVEAU !
Pour vos réunions, livraison, repas de groupe ou anniversaire
Vous pouvez réserver directement ici ou sur www.la-maison-b.com

NOS DOUCEURS… 8,00€

- **Crumble de fruit rouge**
  Compotée et pectine de fruits rouges, crumble amandes noisettes, 1 boule de glace nougat miel
- **Tartelettes Cara'huete et chocolat**
  Chouchous caramel et 1 boule de glace mascarpone
- **Pana cotta myrtille**
  Compotée de fruits rouges et 1 boule de glace amarena
- **Choux gourmands façon banana split**
  Sauce chocolat, banane, boule de glace pâte à tartiner, chantilly
- **Tiramisu praline et beurre de cacahouètes**
  Boule de glace pâte à tartiner
- **Fondant amandes mousse citron**
  Crumble de meringues torréfiées, boule de glace citron, pectine de yuzu

NOS COUPES GLACÉES… (M+1) 8,50€

- Coupe tic et tac
  1 Boule noisette, 1 boule rhum-raisin , 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly
- Coupe Nesselrode
  Crème de marron, 2 boules de glace marron et 1 boule vanille, concassé de meringue
- Liégeois
  2 Boules de glace café ou chocolat et glace vanille, coulis et chantilly
- Dame blanche
  3 Boules de glace vanille, coulis chocolat et chantilly
- Coupe 3 boules, au choix 6.50€
  Nouga/miel, mascarpone, rhum-raisins, marron, vanille, chocolat, café, pistache, caramel, noisette, cacahuète, cassis, citron, passion, fraise, framboise, coco, amanera
- Gaufre
  Chantilly ou chocolat 6.00€
  Chantilly & chocolat 6.80€
  Avec glace au choix 8.00€
- Café gourmand 9.00€
- Dessert gourmand 8.50€

8,00 € granini Cocktail

Mojito, Virgin mojito, Piña colada, Sex on the beach, Planteur.

SANS ALCOOL 6.00€