

À PARTAGER OU PAS

Planche de charcuterie	21 €
Planche de fromages	21 €
Planche mixte	21 €
Le Croque-Monsieur, truffes et jambon blanc braisé	20 €
Les Complices, crème de Feta battue au piment fumé, citron vert et vinaigre de Xérès, pommes gaufrettes	13 €
L'assiette de frites maison	7 €

LES ENTRÉES FROIDES

Œufs Mayonnaise à l'estragon, herbes fraîches, poudre de cochon	11 €
Soupe froide de tomates, pêle-mêle de tomates marinées, vinaigre balsamique, pignons de pin et basilic	14 €
Pâté Signature, pâté en croûte, veau, cochon, foie gras, pistache, pickles de graines de moutarde	19 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe gratinée à l'oignon, Chardonnay, croûtons au Comté	13 €
L'œuf Meurette (moulet), Pinot noir, champignons, lardons, oignons grelots, toast croustillant	17 €
Les escargots, caquelon de 12 pièces, concassé de tomates au Marc de Bourgogne, beurre persillé	20 €

LES SALADES

La Cocotte, filet de dinde marinée et panée au panko, satay, sucrose, trévisse, Feta, concombre, radis rond et pickles d'oignons rouges	23 €
La Pimpante, pousses d'épinards, quinoa, romaine, avocat, pamplemousse, pickles de radis rond et melon	22 €
La Sauvage, saumon fumé, trévisse, romaine, tomates confites, fenouil mariné au citron vert, pastèque grillée et huile d'aneth	24 €

LA RIOTTE

BISTROT

LES RÉCONFORTANTS

L'omelette à la parisienne, baveuse, ciboulette, cantal râpé, jambon blanc braisé et pêle-mêle de salade	22 €
Tagliatelles fraîches, poêlée et jus de ratatouille, copeaux de parmesan, tuile de riz à l'origan	23 €
Risotto Carnaroli, petits pois, mascarpone, parmesan, vierge de tomates et olives noires, pousses de petits pois	23 €

LES POISSONS

Escalope de truite normande, fenouil rôti et croquant, amandes grillées et huile d'herbes	27 €
Filet de bar, doré sur la peau, courgettes jaunes et vertes, vierge d'herbes citronnée et sarrasin craquant	28 €
Sole meunière servie entière, ratatouille condimentée, beurre de cuisson acidulé	39 €

LES VIANDES & VOLAILLES

Entrecôte d'Angus poêlée, beurre maître d'hôtel & frites maison et salade	34 €
Tartare de bœuf pris dans le filet de Rumsteck et coupé au couteau, jaune d'œuf, condiments & frites maison	23 €
Suprême de volaille, courgettes jaunes et vertes, jus à la diable, curry noir, shiso rouge	27 €
Onglet de veau, tomates rôties, caviar d'aubergine, crumble de comté et ail noir, jus Marengo à l'olive noire	29 €

pour tout accompagnement supplémentaire

LES ENTRE-DEUX - burger et frites

Le Charolais, pain feuilleté, steak haché de viande Charolaise, sauce cocktail, Comté, confiture d'oignons rouges, mâche & frites maison	22 €
Le Capelin, pain feuilleté, effiloché de cochon Capelin confit, mayonnaise au miel, piment d'Espelette, Cantal & frites maison	22 €

LES FROMAGES

au choix : Le Saint-Marcellin (Marie Quatrehomme), Cantal fermier, Saint-Nectaire fermier, Comté, crottin de Chavignol, Pavé de Paris, Fourme d'Ambert	9 €
Assiette de 3 variétés	13 €
Planche de fromages	21 €

LES DESSERTS

Île flottante 2.0, blancs en neige, crème anglaise, cacahuète chouchou	11 €
Mousse au chocolat au lait, piment fumé, streusel cacao, huile d'olive, Ghos cress	11 €
Brioche perdue, rôtie au beurre minute, crème d'éclats de pralines roses, glace vanille	11 €
Grande crème brûlée, vanille de Madagascar, sucre cassonade	11 €
Sablé d'abricots, pochés dans un sirop à la lavande, chiboust d'abricot, sorbet abricot et sablé breton	13 €
Pêches façon Melba, infusion verveine, sorbet pêche, mascarpone en chantilly, coulis de framboise et amandes grillées	14 €
Café gourmand, sélection du moment	10 €
Sauternes gourmand, sélection du moment	17 €
Assortiment de glaces et sorbets	
1 boule	3 €
2 boules	6 €
3 boules	9 €



23,90 €

FORMULE DU MIDI
Plat du jour + café gourmand
le midi hors week-end

LE MENU ENFANT

Mini entre-deux Charolais ou Capelin ou les plats de la carte en petit format : salades (3), réconfortants (3), filet de bar, escalope de truite, steak haché-frites, croque-monsieur + 1 boisson + 1 boule de glace et chantilly	13 €
---	------

Sans gluten Végétarien

OTHER LANGUAGES
MENU



CARTE DES VINS
par Caves Carrière

Autres établissements
du chef Yohann Chapuis



La Riotte Client
LaRiotte2024