

À PARTAGER OU PAS

Planche de charcuteries	21 €
Planche de fromages	21 €
Planche mixte	21 €
Le Croque-Monsieur, truffes et jambon blanc braisé	20 €
Les Complices, espuma chaud au Comté, poudre d'herbes et pommes gaufrettes	13 €
L'assiette de frites maison	7 €

LES ENTRÉES FROIDES

Œufs Mayonnaise, à l'estragon, herbes fraîches, poudre de cochon	11 €
Pâté Signature, pâté en croûte, veau, cochon, foie gras, pistache, pickles de graines de moutarde	19 €
Terrine de foie gras mariné, pinot noir, pulpe de betterave au poivre Sarawak, pain toasté	27 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe gratinée à l'oignon, chardonnay, croûtons au Comté	13 €
Velouté Dubarry, chou-fleur rôti au beurre de piment fumé, râpé de chou cru, crème aux herbes et fleur de sureau	15 €
L'œuf Meurette (mollet), pinot noir, champignons, lardons, oignons gelots, toast croustillant	17 €
Les escargots, caquelon de 12 pièces, tomates confites au marc de Bourgogne, beurre persillé	20 €
Foie gras poêlé, crème de cèpes, sarrasin soufflé et café	25 €

LES SALADES

La Cocotte, filet de dinde épicée panée au panko, saté, sucrose, trévis, feta, betterave, pois gourmands et pickles de radis	23 €
La Pimpante, sucrose, quinoa, romaine, avocat, pamplemousse, concombre, pickles de kumquat, pois chiches et radis noir	22 €

OTHER LANGUAGES
MENU



CARTE DES VINS
par Caves Carrière

Autres établissements
du chef Yohann Chapuis



LA RIOTTE

BISTROT

LES RÉCONFORTANTS

Omelette baveuse, mélange de champignons, ciboulette, Cantal râpé & salade	22 €
Risotto Carnaroli crémeux, champignons sautés, mascarpone, amandes torréfiées, cerfeuil	23 €
Coquillettes des enfants gâtées, crème de parmesan truffée, jambon blanc braisé et Cantal râpé	25 €

LES POISSONS

Dos de cabillaud en brandade, textures & couscous de brocoli au gingembre	25 €
Filet de bar grillé & céleri-rave et poireaux rôtis à la sauge bleue, aioli	26 €
Gambas en robe de kadaïf, croustillantes & légumes d'automne, sauce soja et zestes de citron vert	28 €
Sole Meunière servie entière & pommes de terre vapeur safranées, beurre de cuisson acidulé et condimenté	39 €

LES VIANDES & LES VOLAILLES

Entrecôte Angus poêlée, beurre de trompettes de la mort et échalotes & 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 aux morilles & purée de panais à la noisette, sauce au vin jaune	27 €
Morceaux de jarret de veau confit au miel de laurier & carottes braisées, pleurotes herbacées, jus Marengo	28 €
pour tout accompagnement supplémentaire	7 €

LES ENTRE-DEUX, FRITES - burger

Le Charolais, pain feuilleté, steak haché de viande charolaise, sauce aux herbes, Comté, confiture d'oignons rouges, mâche & frites maison	22 €
Le Capelin, pain feuilleté, effiloché de cochon Capelin confit, mayonnaise au miel et 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 blanc en neige, crème anglaise, cacahuète chouchou	11 €
Brioche perdue, rôtie au beurre à la minute, crème aux éclats de pralines roses, glace vanille	11 €
Mousse au chocolat au lait, piment fumé, streuzle cacao, huile d'olive, Ghoha cress	11 €
Riz au lait vanillé, pommes et poires confites, caramel au beurre salé	11 €
Profiteroles au chocolat noir, glace vanille, sauce au chocolat de Saint-Domingue et amandes torréfiées	13 €
Pavlova exotique, ananas et mangue, sirop au rhum brun et vanille, glace mangue	14 €
Café gourmand, sélection du moment	10 €
Assortiment de glaces et sorbets	
1 boule	3 €
2 boules	6 €
3 boules	9 €



23,90 €

FORMULE DU MIDI
Plat + 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 (2) / réconfortants (3) / filet de bar / steak haché frites / croque-monsieur + 1 boisson + 1 boule de glace et chantilly	13 €
---	------

