

## À PARTAGER OU PAS

Planche de charcuteries	21 €
Planche de fromages	21 €
Planche mixte	21 €
Le Croque Monsieur, truffe et jambon blanc braisé	20 €
Les Complices, chantilly au fromage frais, zestes de poudre d'herbes, pommes gaufrettes	13 €
L'assiette de frites maison	7 €

## LES ENTRÉES FROIDES

Œufs Mayonnaise à l'estragon, herbes fraîches, poudre de cochon	11 €
Gaspacho de tomates, cœur de bœuf, burrata et tomates cerises marinées	17 €
Melon au jambon mariné et poivré, jambon sec d'Auvergne, huile d'olive au basilic	18 €
Pâté Signature en croûte, veau, cochon, foie gras, pistache, champignons à la grecque	19 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

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

## LES SALADES

La Cocotte, filet de dinde épicée panée au panko, saté, sucrine, Trévis, féta, olives, radis multicolores, pickles d'oignons rouges	23 €
L'Estivale, romaine, Trévis, truite gravlax, féta, radis, tomates cerises, concombre et pickles de fenouil	23 €
La Pimpante, sucrine, quinoa, romaine, avocat, pamplemousse, concombre noa, tomates cerises marinées, pois chiches, radis	22 €

OTHERLANGUAGES  
MENU



CARTE DES VINS  
par Caves Carrière

La Riotte Client  
LaRiotte2024

Autres établissements  
du chef Yohann Chapuis



L'ÉCRIN DE  
Yohann Chapuis  
Restaurant Greuze à Tournus

# LA RIOTTE

## BISTROT

### LES RÉCONFORTANTS

Macaronis, crème d'épinards, jambon blanc braisé, râpé de Cantal	20 €
Risotto Carnaroli crémeux, petits pois, parmesan, amandes torréfiées et cerfeuil	23 €

### LES POISSONS

Filet de daurade grillé, poivrons basquaises, perles du Japon, vierge à l'huile citronnée, chorizo ibérique et aneth	25 €
Ceviche de bar aux agrumes, fenouil, tomates, oignons rouges, lait de coco et crème froide de courgettes au basilic	26 €
Sole Meunière servie entière, caviar d'aubergines, beurre à la grenobloise	39 €

### LES VIANDES & LES VOLAILLES

Entrecôte 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 €
Épaule d'agneau confite au miel et cumin, pommes de terres grenailles rôties au romarin, tomates confites et jus de viande à l'olive noire	28 €
Suprême de volaille, tomates rôties, chapelure, cébette, sucrose braisée et jus à la diable	27 €

pour tout accompagnement supplémentaire

### LES ENTRE-DEUX, FRITES - burger

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

Gaspacho d'abricots, pochés dans un sirop à la lavande, crème montée estragon	13 €
Île flottante 2.0 blanc en neige, crème anglaise, cacahuète chouchou	11 €
Mousse au chocolat au lait, piment fumé, streuzle cacao, huile d'olive, Goa cress	11 €
Pêches Pochées, dans un sirop verveine, chantilly et tuiles aux amandes	14 €
Brioche perdue toastée, crème d'éclats de pralines roses, glace vanille	11 €
Riz au lait vanillé, fruits rouges, et caramel au beurre salé	10 €
Café gourmand, sélection du moment	10 €
Assortiment de glaces et sorbets	
1 boule	3 €
2 boules	6 €
3 boules	9 €



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

23,90 €

### LE MENU ENFANT

Mini entre-deux Charolais ou Capelin ou les plats de la carte en petit format : salades (3) / réconfortants (2) / filet de daurade / steak haché frites / croque monsieur + 1 boisson + 1 boule de glace et chantilly	13 €
---	------



Sans gluten



Végétarien