

LA RIOTTE

BISTROT

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, 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 €
Poireau en vinaigrette, oeufs de truite, mimosa de jaune et de blanc d'œuf, poireaux frits, pavot et vinaigrette agrume	13 €
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 (mollet), Pinot noir, champignons, lardons, oignons grelots, toast croustillant	17 €
Les escargots, concassé de tomates au Marc de Bourgogne, beurre persillé	20 €
Foie gras poêlé, crème de champignons, pistaches et shiso rouge	25 €

LES SALADES

La Cocotte, filet de dinde marinée et panée au panko, satay, sucrose, trévisse, fêta, betterave, chou chinois et pickles de navet boule d'or	23 €
La Pimpante, sucrose, quinoa, romaine, avocat, pamplemousse, concombre, pickles de kumquat, pois chiche et radis noir	22 €

LES RÉCONFORTANTS

L'omelette baveuse, mélange de champignons, ciboulette, cantal râpé et salade	22 €
Risotto Carnaroli safrané, kumquat, oseille et carmine ciselées, pignons de pin torréfiés	23 €
Coquillettes des enfants gâtés, crème de parmesan truffée, jambon blanc braisé et Cantal rapé	25 €

LES POISSONS

Dos de Cabillaud, nacré, brocolini en branches et chou blanc grillés, crème au poivre Voatsiperifery	25 €
Filet de Bar, doré sur la peau, barigoule d'artichauts, huile de ciboulette et sarrasin craquant	27 €
Sole Meunière servie entière, purée de pomme de terre Agria, beurre de cuisson acidulé et condimenté	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 €
Suprême de volaille, aux Morilles, pommes de terre grenailles roties, sauce au vin jaune	27 €
Noix de joue de porc confite au cidre, purée de pommes de terre Agria, copeaux de champignons, pickles de poire façon mostarda	27 €
Longe de veau, endives braisées, crumble de Comté et genièvre, Jus Marengo à l'olive noire et oignons rouges	29 €

pour tout accompagnement supplémentaire

7 €

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

Île flottante 2.0, blanc en neige, crème anglaise, cacahuète chouchou	11 €
Brioche perdue, rôtie au beurre minute, crème d'éclats de pralines rose, glace vanille	11 €
Mousse au chocolat au lait, piment fumé, streuzle cacao, huile d'olive, Goa cress	11 €
Grande crème brûlée, vanille de Madagascar, sucre muscovado	11 €
Profiteroles au chocolat noir, glace vanille, sauce au chocolat de Saint Domingue et amandes torréfiées	13 €
Pommes Boskoop confites, au sirop de vanille, sablé breton, crémeux et glace vanille et gelée de coing	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, dos de cabillaud, steak haché-frites, croque-monsieur + 1 boisson + 1 boule de glace et chantilly	13 €
---	------

La Riotte Client
LaRiotte2024

OTHERLANGUAGES
MENU



CARTE DES VINS
par Caves Carrière

Autres établissements
du chef Yohann Chapuis

