

## **Pour Commencer**

La Salade « Place du Marché » version estivale

Bouquet Mimosa de Mesclun, Sucrine, Tomate cœur de Bœuf, Champignons blancs marinés,

Avocat et Chèvre du Mâconnais ..... 15 €

L'Artichaut Camus « Croque au sel » avec une vinaigrette Aindinoise ..... 16 €

Minute de Maquereau sur une Grecque odorante à l'Huile vierge acidulée ..... 17 €

Le Tataki de Thon au Mariage d'Epices, un Condiment pourpre au Tamarin ..... 19 €

L'Œuf de Cyril « en Meurette » comme en Bourgogne ..... 15 €

Le Pâté en croûte « Ancienne Auberge », jus miroir à la Syrah..... 21 €

Le Foie gras de Canard mariné au Porto, Pamplemousse rose confit..... 21 €

Des Escargots aux Herbes du Jardin et à l'Ail doux ..... 17 €

Le rustique Gâteau de Foie blond selon Elisa Blanc..... 18 €

## **De Mer et d'Eau douce**

La Quenelle de Brochet Homardine, Riz Pilaf..... 23 €

De belles Crevettes « Black Tiger » au Mariage d'Epices douces

sur une Lasagne d'Aubergine confite au Sucs de Tomate de notre Potager ..... 27 €

Le goûteux Cannelloni de Truite de Polliat relevé d'un Velours vert à l'Oseille et Petits Pois ..... 24 €

Les Cuisses de Grenouilles fraîches en Persillade « Comme en Dombes »

En Entrée ..... 20 €

En Plat..... 33 €

## Une Envie de Bonne Viande...

Le Carré d'Agneau mariné et rôti à la Sarriette, une Fondue de Piment rouge et d'Oignon jaune .	28 €
Le fameux Chou Bressan farci (France) avec une sauce « Morilles ».....	24 €
La Côte de Veau (France) au Sautoir avec des Pommes de de Terre Grenaille.....	34 €
Entrecôte « Black Angus » (Kansas, USA) ≈ 220 gr.....	38 €
Le fameux Cœur d'Entrecôte « Fleur de Bœuf » (France) maturé environ 35 jours ≈ 300 gr .....	45 €
<u>Différentes pièces d'Aloyau de Bœuf du Charolais-Terroir « LABEL ROUGE » (France) maturées entre 30 et 60 jours :</u>	
Le Châteaubriand ≈ 250 gr.....	38 €
Savoureuse Côte de Bœuf pour 2 voire 3 personnes (30 min d'attente) 1,2 kg minimum.....	90 €
Cœur d'Entrecôte ≈ 250 gr .....	34 €

### Un accompagnement au choix (Prévoir 5€ pour une garniture supplémentaire)

Purée de Pomme de Terre « Agata » au Mascarpone  
Riz Pilaf  
Pommes de Terre Grenaille

Petits pois à la Française  
Compotée de Légumes du Soleil  
Lasagne d'Aubergine au Curry

### L'emblématique Volaille de Bresse AOP

À la crème selon « la Mère Blanc », Riz Pilaf..... 29 €  
(Supplément pour Morilles 8 €)

Rôtie à la broche, Purée de Pomme de terre « Agata » au Mascarpone..... 29 €



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison ». Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## Image de Saison\*

La Salade « Place du Marché » version Estivale  
**OU**  
Minute de Maquereau sur une Grecque odorante  
à l'Huile vierge acidulée

**OU**  
L'Œuf de Cyril « en Meurette »  
comme en Bourgogne



Le goûteux Cannelloni de Truite de Polliat  
relevé d'un Velours vert à l'Oseille et Petits Pois

**OU**  
De belles Crevettes « Black Tiger »  
au Mariage d'Épices douces  
sur une Lasagne d'Aubergine confite  
au Sucs de Tomate de notre Potager

**OU**  
Le fameux Chou Bressan farci (France)  
avec une sauce « Morilles »



Fromages **OU** le Choix des Desserts

**39 €**

Fromages **ET** le Choix des Desserts

**45 €**

## Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

**16 €**

\* Servi tous les jours sauf au déjeuner les Dimanches et jours fériés

Nos différents pains sont élaborés et cuits sur place dans notre Boulangerie.

Certains Plats sont disponibles à emporter à la Boulique Gourmande  
Prix Taxes et Service compris – Ancienne Auberge – Été 2020

## Invitation Gourmande

Le Tataki de Thon au Mariage d'Épices,  
un condiment pourpre au Tamarin

**OU**

Le Foie gras de Canard mariné au Porto,  
Pamplemousse rose confit

**OU**

Le Pâté en croûte « Ancienne Auberge »,  
jus miroir à la Syrah



Cuisses de Grenouilles fraîches  
en Persillade « Comme en Dombes »  
(Supplément 7 €)

**OU**

La Quenelle de Brochet Homardine

**OU**

Le rustique Gâteau de Foie blond selon Elisa Blanc

**OU**

Des Escargots aux Herbes du Jardin et à l'Ail doux



L'emblématique Volaille de Bresse AOP :  
À la crème selon « la Mère Blanc », Riz Pilaf  
(Supplément pour Morilles 8 €)

**OU**

Rôtie à la broche,  
Purée de Pomme de terre « Agata » au Mascarpone



Fromages et le Choix des Desserts

**66 €**

# Selon l'ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

## Midi Express 26 €

Amuse Bouche du jour

+

Entrée et Plat du Jour **OU** Plat du jour et Dessert du Jour

+

Un Verre de Vin ou Une Bouteille d'Eau minérale

+

un Café

## Au Fil des Jours

### Au déjeuner 26 €

Amuse Bouche du jour + Entrée du jour + Plat du jour (19 € si pris seul) + Fromage ou Dessert du jour

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h00 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner.

**Carte imaginée et proposée par Georges BLANC pour l'Ancienne Auberge**

**Chefs de Cuisine Exécutifs : Olivier CHARDIGNY et Arthur MENAHEM**

**Responsable de Salle : Ariane MARQUIS-ARTHUR assistée de Margaux BOISSON**

\*La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée. Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.

[Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.](#)

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV.

Nous vous recommandons la plus grande vigilance lorsque vous laissez votre vestiaire sur les porte-manteaux prévus à cet effet.