

Pour Commencer

La Salade Caladoise pour l'Eté comme une Caesar Salade Romaine, Blanc de Volaille croustillant, petits croutons, Parmesan, Vinaigrette Caesar	13 €
Saumon Norvégien Bömlo façon Gravlax, Pickles et gel d'Agrumes	15 €
L' Artichaut Camus « à la Croq' au Sel » et Vinaigrette Celtique	14 €
Le Classique Melon Parme	14 €
Carpaccio de filet de Bœuf (<i>France</i>) à l'Anchoïade	18 €
Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto, Chutney de Datte à la Cardamome	19 €
Des Ravioles d'Escargots aux Herbes potagères et à l'Ail doux.....	16 €

Mer et d'Eau douce...

Le fameux Maigre de Corse « Label rouge » au jus de Bouillabaisse, Pommes fondantes safranées comme un Aioli.....	24 €
Filet de Daurade Royale à l'Huile vierge et Pesto acidulé, fine Ratatouille aux Légumes du Soleil	23 €
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes » (selon arrivage)	
	<u>En Entrée</u> 18 €
	<u>En Plat</u> 30 €
La Friture des Bateliers (selon la Pêche).....	18 €

Une envie de bonne Viande

Nos Tartares & Burgers au Bœuf Charolais Français

servis avec nos Frites

Tartare de Bœuf ≈ 200 g « cru ou cuit ».....	21 €
« Le Calade-Burger » ≈ 180 g Pain artisanal maison et Cheddar	21 €

L'Épaule d'Agneau « de 7 heures »
et l'Aubergine confite à l'Huile vierge et Curry, Jus nourri de pulpe d'Aromates 24 €

Foie de Veau (France) à la Lyonnaise, Mousseline de Pomme de terre 26 €

L'Entrecôte de Bœuf (France) Beurre Vigneron, Polenta Florentine croustillante 34 €

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème, Riz Basmati
(Supplément Morilles +8€) 28 €

Menu des Bateliers

Le Classique Melon Parme



La Friture des Bateliers



Fromage blanc en Faisselle

ou

Des Fraises au Miel, Sorbet et Jus du Fruit, Meringuettes et Chantilly

28 €

Clin d'œil de Saison

La Salade Caladoise pour l'Été
comme une Caesar

OU

L'Artichaut Camus « à la Croq' au Sel »
et Vinaigrette Celtique



Filet de Daurade Royale à l'Huile vierge
et Pesto acidulé,
fine Ratatouille aux Légumes du Soleil

OU

Foie de Veau (France) à la Lyonnaise,
Mousseline de Pomme de terre



Fromage blanc en Faisselle

OU

Le choix des Desserts

31 €

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

14 €

Escapade Gourmande au Bord de Saône

Saumon Norvégien « Bömlo » façon Gravlax,
Pickles et gel d'Agrumes

OU

Terrine de Foie gras de Canard mariné au Porto,
Chutney de Datte à la Cardamome



Ravioles d'Escargots aux Herbes potagères
et à l'Ail doux



Maigre de Corse « Label rouge »
au jus de Bouillabaisse,
Pommes fondantes safranées

OU

L'Emblématique Poulet de Bresse AOP à la Crème,
Riz Basmati (Supplément Morilles +8 €)



Fromages et le choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Dessert au Choix

47 €

Menu Complet à votre Choix

57 €

L'Ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Au déjeuner

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert **25 €**

avec au choix

Un Verre de Vin **ou** ½ Minérale **ou** Bière Pression + un Café

Entrée + Plat + Dessert **22 €**

Au dîner

Entrée + Plat + Dessert **25 €**

Le Plat du Jour

18 € au déjeuner et 20 € au dîner

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



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts, excepté les Glaces et Sorbets.

Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines, ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC**
pour **L'EMBARCADÈRE**
Chef de Cuisine : **Quentin BACHELARD**
assisté de **Marc-Antoine DEMEULE**
Directrice d'exploitation : **Véronique LAROCHE**

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

Prix Taxes et Service compris – L'Embarcadère – Ete 2020