

LA CARTE

TIBONE
&
DORADE





Tous nos plats sont faits maison • *All our dishes are home-made*

LES ENTRÉES / STARTERS

Salade romaine, tataki de saumon aux céréales soufflées et crudités <i>Fresh lettuce, salmon tataki with cereal grains and raw vegetables</i>	Entrée / Starter : 12,00 € ☺ Plat / Main meal : 17,00 € ☺
Salade de volaille fermière grillée, yuzu et sirop d'érable <i>Grilled chicken salad, yuzu and maple syrup dressing</i>	Entrée / Starter : 11,00 € ☺ Plat / Main meal : 16,00 € ☺
Tartare de thon minute, olives Taggiasche et pain de campagne toasté <i>Homemade tuna tartare, toasted bread with Taggiasche olives</i>	Simple / Small (110 g) : 15,00 € ☺ Double / Large (180 g) : 22,00 € ☺
Cake de girolles, fricassée d'asperges vertes aux noix, jambon speck de la maison Chillet <i>Wild mushroom loaf, pan-fried green asparagus and walnuts, speck ham</i>	14,00 €
Tian de moules à la méditerranéenne (<i>provenance suivant la saison</i>) <i>Fresh mussels in a mediterranean-style sauce</i>	11,00 €
Fraîcheur de tomates d'antan, fromage frais aux fines herbes <i>Fresh tomato salad with a cheese and herb accompaniment</i>	10,00 € ☺

LES GRILLADES BY JOSPER® / GRILLED BY JOSPER®

L'authentique Jospers® burger au bœuf limousin, pancetta sélectionnée, scamorza fumée et sauce pistou <i>Beef burger, Italian pancetta and smoked scamorza cheese, pesto sauce</i>	16,00 €
Suprême de volaille fermière régionale, maïs sous toutes ses formes, jus de citron <i>Supreme of local farmhouse chicken, sweetcorn in a variety of forms, lemon dressing</i>	17,00 €
Filet de bœuf, gratin de pommes Charlotte infusées au romarin <i>Beef filet, creamy potato bake infused with rosemary</i>	19,00 €
Cœur de thon mi-cuit, sauce tomate aux saveurs thaï, légumes niçois en ratatouille <i>Lightly grilled tuna, tomato sauce with a Thai essence, Mediterranean vegetable ratatouille</i>	18,00 € ☺
Notre daurade entière piquée au serpolet, brochette de légumes de saison <i>Our filet of bream, wild thyme and a skewer of seasonal vegetables</i>	23,00 € ☺
Encornets farcis au riz noir IGP de Camargue, consommé à la citronnelle <i>Squid stuffed with black rice, lemongrass-infused juice</i>	16,00 € ☺
Notre T-bone de veau, timbale d'aubergines et mozzarella di bufala, jus de rôti <i>Our veal T-Bone steak, aubergine and buffalo mozzarella flan, gravy</i>	24,00 €



Le four Jospers® allie les saveurs d'une cuisson au barbecue à la tendreté d'un aliment cuit au four. L'utilisation du charbon végétal procure aux viandes et poissons un parfum et un goût inimitables !

The Jospers® oven combines the flavors of barbecue cooking with the tenderness of oven-baked food. The use of vegetable charcoal adds an inimitable taste to all meat and fish!

LES PLATS / MAIN COURSE

Filet de saumon Bömlo en feuille de riz, julienne de légumes à la menthe fraîche <i>Salmon filet rice wrap with fresh mint and vegetable mix</i>	17,00 € ☺
Ravioles à la ricotta de bufflonne, jeunes pousses d'épinards, consommé de tomates grillées au basilic <i>Ricotta di bufala ravioli, baby spinach leaves and a grilled tomato and basil sauce</i>	14,00 €
Carpaccio de bœuf charolais relevé au pistou à l'estragon <i>Beef carpaccio drizzled in a tarragon pesto oil</i>	15,00 € ☺
Panciotti aux asperges vertes, crème de petit pois et speck <i>Panciotti pasta with green asparagus, creamy pea and speck sauce</i>	15,00 €

SUPPLÉMENT GARNITURE / ADDITIONAL ACCOMPANIMENT 3,00 €

LES FROMAGES / CHEESES

La faisselle (servie nature ou avec coulis de fruits rouges) <i>Cottage cheese (served with or without a red fruit coulis)</i>	4,50 €
L'assortiment de fromages affinés de La Mère Richard <i>A fine selection of cheeses La Mère Richard</i>	8,00 €

LES DESSERTS / DESSERTS

Yaourt maison à la mangue et salpicon de fruit de la passion <i>Homemade mango yoghurt with passion fruit</i>	6,50 €
Soupe de framboises relevée à la fleur d'hibiscus, sorbet au litchi de la maison Antolin <i>Raspberry soup with a touch of hibiscus, litchi sorbet</i>	7,00 € ☺
Mousseux au chocolat Valrhona®, cœur crémeux à la vanille <i>Valrhona chocolate mousse with a creamy vanilla centre</i>	7,00 €
Café ou thé gourmand <i>A mini selection of our delicious desserts served with tea or coffee</i>	7,50 €
Superposé de fraises en tartare et sablé breton, crème à la fleur de sureau et citron vert <i>Fresh strawberries on a shortbread base, black elderberry flower cream with lime</i>	8,00 €
Le chocolat Valrhona® revisité par le Chef <i>Chef's Valrhona® chocolate dessert</i>	8,50 €

☺ = en toute légèreté ! *Healthy options!*
Prix nets, service inclus. *All prices include VAT and service charge.*

La liste contenant les allergènes des différents produits à la carte est disponible auprès de notre personnel de salle.
The allergen list for this menu is available, please do not hesitate to ask your waiter.

LA FORMULE DU MIDI

LUNCHTIME MENU

(En semaine uniquement / *Weekdays only*)

Le plat Main Course	11,00 €
Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert Starter + Main Course <u>or</u> Main Course + Dessert	15,90 €
Entrée + Plat + Dessert Starter + Main Course + Dessert	19,60 €

LA FORMULE DU SOIR

EVENING MENU

27,50 €

Salade romaine,
tataki de saumon aux céréales soufflées et crudités

ou

Tian de moules à la méditerranéenne (*provenance suivant la saison*)

ou

Fraîcheur de tomates d'antan, fromage frais aux fines herbes

...

Filet de bœuf, gratin de pommes Charlotte infusées au romarin

ou

Cœur de thon mi-cuit, sauce tomate aux saveurs thaï,
légumes niçois en ratatouille

ou

Panciotti aux asperges vertes, crème de petit pois et speck

...

L'assortiment de fromages affinés (+ 5,00 €)

...

Yaourt maison à la mangue et salpicon de fruit de la passion

ou

Soupe de framboises relevée à la fleur d'hibiscus,
sorbet au litchi de la maison Antolin

ou

Mousseux au chocolat Valrhona®, cœur crémeux à la vanille

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux
pour suivre nos actualités et offres spéciales !



@tiboneetdorade



@HotelParkSaone



@arteloge_restaurants



Arteloge Hôtels & Restaurants