

LA CARTE

TIBONE
&
DORADE



LES ENTRÉES / STARTERS

Salade romaine de volaille fermière, vinaigrette au tamarin relevée au gingembre <i>Chicken roman salad, tamarind and ginger extract vinegar dressing</i>	Entrée / Starter : 11,50 € Plat / Main meal : 17,00 €	😊 1.3.7. 10.11.14
Salade de haricots verts et crevettes marinées au pamplemousse <i>Green beans salad, grapefruit juice marinated shrimps</i>	Entrée / Starter : 13,00 € Plat / Main meal : 18,00 €	😊 1.4. 7.14
Carpaccio de tomates cœur de bœuf, Burrata cœur crémeux et crackers aux olives <i>Tomato carpaccio creamy Burrata cheese, olives crackers</i>	12,00 €	1.7. 8.14
Terrine de courgettes à la menthe fraîche, seiches au poivre Timut et coulis de piquillos <i>Zucchini mousse mint flavor, seasoned Timut pepper cuttlefish, piquillos coulis</i>	13,00 €	1.5.7. 8.12
Tartare de saumon minute à la mangue, huile d'olive aux senteurs de vanille et citron vert <i>Minute made mixed salmon mango tartare, olive oil flavored with vanilla and lime</i>	Simple / Small (110g) : 14,00 € Double / Large (180g) : 21,00 €	😊 6.7.14
Gratin de jeunes poireaux grillés et chorizo Bellota au Cantal <i>Grilled baby leeks gratin with Cantal's cheese & Bellota chorizo</i>	9,50 €	1.7.8

LES GRILLADES BY JOSPER® / GRILLED BY JOSPER®

Authentique Josper burger au bœuf Limousin, Comté 12 mois, bacon anglais et sauce béarnaise <i>The authentic Josper beef burger, slices of bacon, Comté refined 12 months and bearnaise sauce</i>	16,00 €	1.2.3.5. 7.8.14
Notre déclinaison du T-Bone, accompagné de sa mousseline de pommes de terre et jus au thym <i>Your pick T-Bone steak, mashed potatoes, thyme gravy juice</i>	Veau / Veal : 24,00 € Cochon / Pork : 16,00 €	8.9.14
Entrecôte Simmental grillée, étuvée d'asperges vertes et tomates, sauce diable <i>Grilled rib eye steak, steamed tomatoes & green asparagus, spicy sauce</i>	23,00 €	8.9.14
Filet de canette des Dombes aigre doux au sésame, fricassée de pommes de terre grenailles et pois gourmands <i>Filet of local duck sweet and sour sesames, pan-fried potatoes and mange-tout</i>	19,00 €	2.7.9. 10.11.14
Suprême de volaille fermière au citron, laitues braisées à la ventrèche <i>Chicken supreme lemon flavor, pancetta braised lettuces</i>	17,00 €	😊 8.9.14
Notre daurade entière grillée et sa déclinaison de carottes au curcuma <i>Grilled sea bream, broiled carrots and curcuma in diverse ways</i>	23,00 €	😊 6.7.8
Cœur de thon mi-cuit, riz sauté aux saveurs Thaï et jus à la citronnelle <i>Lightly grilled tuna, fried Thai rice, lemongrass-infused juice</i>	18,00 €	😊 2.6.9. 10.11.14



Le four Josper® 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 Josper® 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

Pavé de maigre rôti, trio de Tagliolini et jus de coquillages <i>Roasted grouper jewfish, Tagliolini seafood pasta</i>	20,00 €	1.5.6.8. 9.12.14
Fricassée de légumes printaniers, jus barigoule à l'huile d'olive de chez Munoz <i>Pan-fried vegetable 'à la barigoule' juice and olive oil</i>	12,00 €	😊 9
Panciotti aux asperges vertes et mascarpone, jus de tomate au basilic <i>Green asparagus Panciotti, mascarpone, basil tomato juice</i>	15,00 €	1.5.8. 9.10.14
Tortelli aux saveurs de la mer, crème Dubarry au parfum d'agrumes <i>Tortelli fish ravioli pasta, Dubarry cauliflower cream sauce, citrus fruits</i>	14,00 €	1.4.5.6. 8.10.12
SUPPLÉMENT GARNITURE / ADDITIONAL ACCOMPANIMENT	3,00 €	

LES FROMAGES / CHEESES

La faisselle (servie avec ou sans coulis de fruits rouges) <i>Cottage cheese (served with or without a red fruit coulis)</i>	4,50 €	8
L'assortiment de fromages affinés de La Mère Richard <i>A fine selection of cheeses 'La Mère Richard'</i>	8,00 €	7.8.14

LES DESSERTS / DESSERTS

Notre yaourt à la vanille, fraîcheur de fraises à l'hibiscus <i>Chef's Vanilla yoghurt, strawberries with a zest of hibiscus</i>	6,50 €	1.3. 5.8
Salade de fruits frais, financier aux framboises <i>Fresh fruits salad, raspberry financier cake</i>	6,50 €	😊 1.3. 5.8
Tartelette à la pêche et verveine, glace au miel de la Maison Antolin <i>Peach tart and its honey ice-cream from la 'Maison Antolin'</i>	8,00 €	1.3. 5.8.10
Café ou thé gourmand <i>A mini selection of our delicious desserts served with tea or coffee</i>	7,50 €	1.3. 5.8
Douceur lactée aux fruits de la passion et citron vert <i>Milk chocolate mousse passion fruits and lime</i>	7,00 €	1.3. 5.8
Inspiration autour de la noisette et du chocolat de la maison Valrhona® <i>Chef's Valrhona® chocolate and hazelnuts dessert</i>	8,50 €	1.3. 5.8.10

LISTES DES ALLERGÈNES. LIST OF ALLERGENS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
GLUTEN	SÉSAME	FRUITS À COQUES	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	MOUTARDE	LAIT	CÉLERI	ARACHIDES	SOJA	MOLLUSQUES	LUPIN	SULFITES

* VOIR ARDOISE

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

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

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

DINER SPECIAL

27,50 €

Salade romaine de volaille fermière, vinaigrette au tamarin relevée au gingembre 😊 (1.3.7.10.11.14)
Chicken roman salad, tamarind and ginger extract vinegar dressing

ou / or

Carpaccio de tomates cœur de bœuf, burrata cœur crémeux
et crackers aux olives (1.7.8.14)

Tomato carpaccio creamy Burrata cheese, olives crackers

ou / or

Terrine de courgettes à la menthe fraîche, seiches au poivre Timut et coulis de piquillos (1.5.7.8.12)

Zucchini mousse mint flavor, seasoned Timut pepper cuttlefish, piquillos coulis

...

Notre T-Bone de cochon, mousseline de pommes de terre et jus au thym (8.9.14)

Our Pork T-Bone steak, mashed potatoes, thyme gravy juice

ou / or

Suprême de volaille fermière au citron, laitues braisées à la ventrèche 😊 (8.9.14)

Chicken supreme lemon flavor, pancetta braised lettuces

ou / or

Cœur de thon mi-cuit, riz sauté aux saveurs Thaï, jus à la citronnelle 😊 (2.6.9.10.11.14)

Lightly grilled tuna, fried Thai rice, lemongrass-infused juice

...

Assortiment de fromages affinés (+5.00 €) (7.8.14)

A fine selection of cheeses (+5.00 €)

...

Salade de fruits frais, financier aux framboises 😊 (1.3.5.8)

Fresh fruits salad, raspberry financier cake

ou / or

Douceur lactée aux fruits de la passion et citron vert (1.3.5.8)

Milk chocolate mousse passion fruits and lime

ou / or

Tartelette à la pêche et verveine, glace au miel de la Maison Antolin (1.3.5.8.10)

Peach tart and its honey ice-cream from la 'Maison Antolin'

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



@tiboneetdorade



@HotelParkSaone



@arteloge_restaurants



Arteloge Hôtels & Restaurants