

C A R T E

ENTRÉES

Oeufs Meurette	14 €
Deux oeufs "plein air" parfaits, champignons, poitrine fumée, croûtons dorés, sauce marchand de vin.	
Salade Lyonnaise	13 €
Mesclun de salade, oeuf "plein air" parfait, poitrine fumée, croûtons dorés.	
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé	16 €
Croûtons dorés, 8 pièces.	
Pâté-Croûte du Chef	18 €
4 Participations au championnat du monde de pâté-croûte. Véau*, porc*, volaille*, canard*, pistaches, morilles, persil, cognac, assaisonnement. Mesclun de salade, confiture d'oignons.	
Suggestions du Moment sur Ardoise	

PLATS

Filet Bar	25 €
Garniture du moment. Jus de moules safrané.	
Quenelle de Brochet	19 €
Queue d'écrevisses, épinards frais en branches. Sauce Nantua.	
Filet de Bœuf Herdshire	28 €
Garniture du moment. Sauce Périgueux.	
Version Rossini (Toast et foie gras chaud poêlé)	+ 4 €
Poularde à la Crème et aux Morilles	23 €
Volaille Fermière Label Rouge. Riz Pilaf.	
Suggestions du Moment sur Ardoise	
Menu enfant	14 €
Sirop, plat et 2 boules de glace.	

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de Fromages Secs	7€
Faisselle	4€
Nature, crème, coulis de fruits rouges ou crème de marrons.	
Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar	7.50 €
Dessert Meringué du Moment	8 €
Profiteroles	8 €
Glace vanille Bourbon "Glaces des Alpes", chantilly, sauce chocolat.	
Mi cuit au Chocolat Valrhona Caraïbes 66%	8 €
(10 min de cuisson)	
Coeur coulant, crème anglaise à la vanille de Madagascar.	
Suggestions du Moment sur Ardoise	

LE CHAUDRON

Prix nets taxes et service compris - La carte des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

Le Chaudron s'Invite Chez Vous Pour Noël

A GRIGNOTER

Mini Croque au Jambon Truffé Pain de mie, comté, jambon blanc à la truffe.	2,5€ / pièce
Pâté-Croûte Cocktail du Chef Veau, porc, volaille, canard, morilles, pistaches, gelée au thym.	38€ / pièce
Gougère au Comté et Croûte de Parmesan	2€ / pièce
Sardines à l'Huile d'Olive "Ramon Pena". 12/16 pièces par boîte. Beurre demi-sel "La Conviette".	7€ / pièce
Ventrèche de Thon à l'Huile d'Olive "Ramon Pena". Beurre demi-sel "La Conviette".	13€ / pièce
Plateau de Charcuterie Ibérique 150 G (3-4 personne) Chorizo et Jambon Cru.	30€ / plateau

ENTREES

Pâté-Croûte du Chef Veau, porc, volaille, canard, morilles, pistaches, gelée au thym. Tranché ou entier.	55€ / kg
Saumon "Bømlo" Gravelax Elevage raisonné sans OGM, sans antibiotiques. Herbes fraîches, poivre de Timut. Tranché ou entier.	55€ / kg
Terrine de Foie Gras de Canard (500 g) Cuisson basse température.	65€ / pièce
Terrine de Foie Gras de Canard à la Truffe Melanosporum (500 g) Cuisson basse température.	80€ / pièce

Pour accompagner le foie gras, nous vous proposons notre pain d'épices (environ 500 g)

PLATS

Filet de Bar Sauce beurre blanc.	20€ / portion
Quenelle de Brochet des Dombes Sauce Nantua, queues d'écrevisses.	19€ / portion
Poularde aux Morilles et Crème de Bresse Volaille fermière label rouge.	21€ / portion

GARNITURES

Gratin (Minimum 2 personnes)	
• Dauphinois	6€ / portion
• Dauphinois aux morilles	8€ / portion
• Cardons à la moelle	6€ / portion
Riz Façon Pilaf	2,5€ / portion
Légumes de Saison Glacés au Beurre	4,5€ / portion
Poêlée de Champignons de Saison	4,5€ / portion

POUR TOUTE AUTRE DEMANDE, CONTACTEZ NOUS DIRECTEMENT PAR TÉLÉPHONE

COMMANDES JUSQU'AU 17 DECEMBRE
RETRAIT JUSQU'AU 24 DECEMBRE MATIN