

La carte

ENTRÉES

L'os à moelle gratiné au four, jeunes pousses et crème de lentilles servie froide	12 €
Cassolette de Morilles à la crème et son oeuf poché	20 €
Oeufs meurette et ses croûtons frottés à l'ail	10 €
Tartine de Saint Marcellin, salade de jeunes pousses et jambon de pays	12 €
Gnafron de saucisson poêlé chaud, soupe de lentilles au lard et à l'oeuf poché	10 €
Marbré de queue de boeuf au foie gras, bouquet de salade à huile de noix	17 €
Soupe de moules aux fleurs de thym et safran	10 €
Tarte fine de noix de Saint Jacques à l'étuvée de poireaux et beurre blanc	18 €
Duo de Terrine de foie gras, au naturel, confiture de fruits de saison et foie gras poêlé aux pommes et pain d'épices	20 €
Cassolette de Homard en gratin	25 €

LES SUGGESTIONS DU SAINT ROMAIN

Tartare de Boeuf au couteau, assaisonné par nos soins	18 €
Tartare de Boeuf façon "JMD" (Poêlé Aller-retour)	18 €
Duo de tartare de Saumon et Cabillaud	16 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et garnitures de saison

LE CLIN D'OEIL DU SAINT ROMAIN

L'abat selon l'humeur du boucher (riz de veau, foie de veau, rognon de veau...) voir l'ardoise

L'andouillette de chez Monsieur Braillon **400g** seul ou à partager 32 €

La Salade repas du chef, suivant l'ardoise 13 €

LES VIANDES

Côte de Veau fermière rôtie au jus (supplément Morilles : 7€) 28 €

Dodine de Poulet fermier à la crème de morilles et poêlée de champignons 28 €

Pièce de Boeuf grillée, beurre maître d'hôtel ou jus corsé au Morgon 25 €

LES POISSONS

Poissons frais d'arrivage suivant la sélection du jour 15 € à 35 €

Belle Quenelle de brochet soufflée au velouté de crustacés 14 €

Tournedos de Carpe aux petits légumes et sauce oseille 22 €

Bar braisé au basilic et beurre de citron 26 €

GRENOUILLES comme en Dombes 25 €

FROMAGES

Fromage blanc crème 6 €

Assiette Duo de Fromages Secs. 6 €

Chariot de fromages frais affinés. 8 €

DESSERTS

Chariot de desserts (1 dessert) 5 €

Chariot de desserts (2 desserts) 7 €

Chariot de desserts (3 desserts) 9 €

Assiette Gourmande 10 €

DESSERTS : Pâtisseries maison / Mousse au Chocolat / Crème Brûlée / Salade de fruits frais...



PRIX NETS TAXES ET SERVICE COMPRIS

Nous vous souhaitons un agréable moment au Saint Romain, nous sommes à votre disposition pour satisfaire vos désirs.

Menu



Menu Affaire 15€

Le midi, du lundi au vendredi

2 entrées au choix

•••

Plat du jour

ou

Poisson frais du marché

•••

Fromage blanc ou fromage sec

ou

Chariot de dessert (1 dessert)

*Pâtisseries maison / mousse Chocolat /
crème brûlée /
salade de fruits frais...*

Menu du Terroir Beaujolais 20 €

Oeufs meurette et ses croûtons frottés à l'ail

ou

Salade de jeune pousses et tartine de Saint Marcellin
et jambon de pays

ou

Gnafron de Saucisson poêlé chaud,
soupe de lentilles au lard et à l'oeuf poché

•••

Suprême de Volaille, sauce au vin et gratin dauphinois

ou

Belle Quenelle de brochet soufflée au velouté de crustacés

ou

Penne aux Écrevisses

ou

Assiette de Fromages du terroir ou Fromage blanc
ou Cervelle des Canuts ou 1 dessert au choix sur notre chariot

Menu étape 18€

Le soir, du lundi au jeudi

2 entrées au choix

•••

Plat du jour

ou

Poisson frais du marché

•••

Fromage blanc ou fromage sec

ou

Chariot de dessert (1 dessert)

*Pâtisseries maison / mousse Chocolat /
crème brûlée / salade de fruits frais...*

Menu Découverte des Saveurs 28 €

Duo de tartare de Saumon et Cabillaud,
carpaccio de courgettes au citron et sorbet cactus

ou

Marbré de queue de boeuf au foie gras,
bouquet de salade à huile de noix

ou

Soupe de Moules aux fleurs de thym et safran

•••

Rouelle d'Andouillette rôtie de chez Monsieur Braillon,
sauce moutarde gratinée au plat

ou

Pièce de Boeuf au Chiroubles ou juste grillée

ou

Tournedos de Carpe aux petits légumes et sauce oseille

•••

Plateau de fromages ou Fromage blanc *crème* ou *coulis*
ou Duo de Dessert de notre pâtissier à choisir sur notre chariot

Menu des Dombes 27€

Entrée au choix suivant le Marché

•••

Grenouilles comme en Dombes
et sa garniture

•••

Fromage Blanc

ou

un Dessert à Choisir sur notre Chariot

Menu Dégustation Délices 41 €

Tarte fine de noix de Saint Jacques à l'étuvée de poireaux et beurre blanc

ou

Duo de Terrine de foie gras au naturel, confiture de fruits de saison
et foie gras poêlé aux pommes et pain d'épices

ou

Cassiolette de Homard en gratin

•••

Dodine de Poulet fermier à la crème,

Morilles et poêlée de champignons

ou

Côte de Veau Bourgeoise ou au jus corsé de Morgon

ou

Bar braisé au basilic et beurre de citron

•••

Plateau de Fromages ou fromage blanc

•••

Trilogie de desserts à choisir sur notre chariot

Menu Enfant 10€

Steak haché ou Poisson ou

Emincé de volaille,

•••

avec Pommes frites ou légumes

•••

Dessert

•••

Boisson

Toutes nos viandes sont garnies. Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément. Nos viandes, volailles et abats sont d'origine U.E.