

LES POISSONS

LES POISSONS CHAUDS

- Dos de flétan sauce langoustine la part 7.50 €
- filet de Saint pierre sauce champenoise la part 7.10 €
- filet de dorade royale sauce homardine la part 7.10 €
- filet de lotte et son coulis d'écrevisses la part 7.50 €
- Filet de Bar sauce ciboulette la part 7.10 €
- ballotine de bar aux écrevisses sauce safranée la part 7.10 €
- quenelles de brochet et écrevisses sauce Nantua la part 6.00 €

LES GRATINS DE POISSONS

- Gratin de mer à la royale la part 7.20 €
(sole, St jacques, écrevisses, quenelles et champignons)
- Gratin de fruits de mer la part 6.10 €
- Gratin impérial la part 9.20 €
(Lotte, gambas, écrevisses, langoustine, quenelles et champignons)

LES MOUSSELINES

- Mousseline de Saint jacques sauce champagne la part 6.90 €
- Mousseline d'écrevisses sauce crème la part 6.90 €

LES LEGUMES

- Gratin dauphinois la part 2.90 €
- Gratin dauphinois aux cèpes la part 3.50 €
- Gratin d'asperges la part 3.50 €
- Champignons à la crème la part 3.20 €
- Champignons persillés la part 3.20 €
- Poêlée forestière la part 3.20 €
- Flan de courgettes la part 2.60 €
- Mousse de légumes la part 2.10 €
- Crêpe vonnassienne pièce 0.70 €
- Pomme dauphine pièce 0.70 €
- Pomme de terre grenaille au romarin la part 3.00 €
- Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe la part 2.60 €
- Tian de légumes la part 2.60 €
- Râpé de pomme de terre la part 1.80 €
- Haricots plats et tomates cerise la part 3.20 €
- Poêlée de saison la part 3.20 €
(courgettes, carottes, tomate cerise)
- purée de patate douce la part 3.10 €
- Risotto aux champignons la part 3.10 €
- Riz nature la part 1.50 €
- Fagots d'haricots verts la part 1.30 €



CARTE 2025



Christelle et Damien BERTHET

**37 rue de la gare
69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE
TEL : 04.74.65.04.74**

**26 rue Gambetta
01400 CHATILLON SUR CHALARONNE
TEL : 04.74.23.60.44**

Email : berthet-damien@orange.fr

ENTREES FROIDES

LES POISSONS ENTIERS (mini. 6 pers.)

- Saumon en bellevue (mayon.) la part 6.20 €
- Saumon en bellevue et sa mini brochette de gambas et Saint jacques la part 7.70 €
- Brochet en bellevue (mayo.) la part 7.40 €
- Brochet en bellevue et sa mini brochette de gambas et Saint jacques la part 8.60 €

LES ENTREMETS *

- Finger de canard aux morilles et pistaches, foie gras de canard et gelée de framboise la part 5.90 €
- Nougat de boudin blanc, foie gras, pistaches, abricots, canneberges la part 5.90 €
- Finger de mousse d'écrevisses et son cœur de langoustine la part 5.20 €
- Douceur des mers : mariage du saumon et de la Saint jacques la part 5.20 €

LES MEDAILLONS DE POISSONS *

- Médaille de saumon la part 4.50 €
- Médaille de Bar farci à la mousse d'écrevisses la part 5.10 €
- Médaille de Dorade farci à la mousse de Saint jacques la part 5.10 €

LES TERRINES DE POISSONS *

- Terrine de brochets et ses éclats d'écrevisses la part 4.10 €
- Terrine de sole et son cœur de langoustine la part 4.10 €
- Terrine de Saint jacques la part 3.40 €

LES VERRINES

- Tartare de saumon, crabe et sa mascarpone Citronnée la part 5.90 €

ENTREES FROIDES suite

DIVERS *

- 1/2 queue de langouste de cuba (mayonnaise) la part 21.90 €
- Saumon fumé maison (qualité supérieure) (100 grs) la part 6.00 €
- foie gras de canard maison (70 grs) la part 8.90 €
- foie gras de canard maison (70 grs) sur plat (chutney de mangue et pain épices) la part 10.20 €

ENTREES CHAUDES

LES CASSOLETTES

- crumble de noix de saint jacques sur fondue de poireaux sauce curry la part 7.00 €
- Cassolette de queues de gambas aux ravioles et sa sauce au whisky la part 7.00 €
- Coquille Saint jacques la part 7.00 €
- sauté de gambas (6) au Cointreau sauce crème et échalotes sur lit d'épinard la part 7.00 €
- cassolette de ravioles aux cèpes, sot l'y laisse de volaille, foie gras sauce crème la part 7.00 €

DIVERS

- Ris de veau braisé aux morilles la part 9.00 €
- Bouchée à la reine (quenelle, ris de veau et champ.) la part 5.10 €
- Feuilleté de Saint jacques sur lit de risotto aux champignons la part 5.10 €
- Bouchée aux fruits de mer la part 5.10 €

LES CERVELAS EN BRIOCHE

- cervelas brioché nature (4 pers.) 11.30 € la pièce
- cervelas brioché pistaché (4 pers.) 12.50 € la pièce

* présentation sur plat : supplément de 0.50 cts /pers.



LES VIANDES

LA VOLAILLE

- Cuisse de canard confite et son jus la part 6.10 €
- Magret de canard sauce aux griottes la part 7.10 €
- Magret de canard sauce au poivre vert la part 7.10 €
- Cuisse de pintade farcie aux morilles la part 7.20 €
- Cuisse de pintade farcie au foie gras et poire la part 8.20 €
- Suprême de pintade vallée d'auge (pommes fruits et calvados) la part 7.10 €
- Filet de canard farci au foie gras la part 8.00 €
- Poulet fermier à la crème la part 5.60 €
- Poulet fermier à la crème et aux morilles la part 6.80 €
- Poulet de Bresse au vin jaune et morilles la part 11.00 €
- Millefeuille de volaille, tomate confite et son jus la part 6.65 €
- Suprême de volaille sauce crème la part 6.40 €
- Suprême de volaille à la provençale (piperade de légumes et chorizo) la part 6.60 €
- coq au vin la part 6.00 €

LE VEAU

- mignon de veau et ris de veau braisé la part 9.10 €
- Mignon de veau sauce aux morilles la part 9.10 €
- Mignon de veau sauce au cidre et échalotes confites la part 8.20 €
- paleron de veau sauce foie gras la part 7.60 €
- Paleron de veau braisé à l'ancienne (échalotes, champ. Paris, tomate et porto) la part 7.10 €
- Sauté de veau aux olives la part 6.90 €

LE PORC

- Jambon à l'os au madère la part 5.60 €
- Mijoté de porc aux oignons et carottes la part 6.30 €
- Sauté de porc au curry et lait de coco la part 6.30 €
- Mignon de porc sauce périgourdine la part 7.30 €
- Mignon de porc farci aux pruneaux et son jus la part 6.90 €
- Joue de porc confite au vinaigre de framboise la part 6.60 €

L'AGNEAU

- Souris d'agneau la part 6.10 €
- Gigot d'agneau rôti et son jus la part 7.30 €
- Sauté d'agneau façon tajine la part 6.70 €

LES PLATS UNIQUES

- Lasagnes pur bœuf la part 6.30 €
- Lasagnes aux Saint jacques et fondue de poireaux la part 8.00 €
- Lasagnes saumon épinards la part 7.00 €
- Lasagnes épinards, champignons, chèvre la part 6.70 €
- Cannellonis épinard et féta la part 6.70 €
- Moussaka la part 6.70 €
- Tartiflette la part 7.00 €
- Couscous la part 8.50 €
 - (agneau, merguez, poulet)
- Paëlla la part 8.50 €
 - (poulet et merguez)
- Cassoulet la part 9.00 €
 - (1/2 canard confit, saucisson cuit à l'ail fumé, saucisse et lard)
- Cuisse de canard confite sur lit de pommes de terre grenaille mariné au romarin la part 9.00 €
- Pot au feu la part 7.70 €
- Potée (chou, carottes, PDT, lard, jambonneau, saucisson cuit à l'ail) la part 7.70 €
- Parmentier d'andouillettes la part 7.70 €
- Parmentier de confit de canard la part 7.70 €
- Parmentier de saumon et patate douce la part 7.70 €
- Choucroute garnie la part 8.50 €
 - (chou, PDT, lard, cote cuite, saucisse fumée, francfort)
- Choucroute de la mer la part 9.00 €
 - (chou, PDT, saumon, lotte, et gambas)
- Tête de veau sauce gribiche et ses pommes de terre vapeur la part 6.40 €
- coq au vin et gratin de patates la part 8.50 €
- Paleron de bœuf braisé aux carottes la part 8.50 €
- Petits salés aux lentilles la part 7.70 €
 - (lard, saucisson cuit à l'ail fumé, jambonneau)
- poule au riz la part 7.70 €
- Poulet , riz basquaise la part 7.90 €



LES MENUS

Médaille de saumon

Jambon à l'os au madère

Gratin dauphinois
Fagots d'haricots verts

PAR PERSONNE : 12.90 €
~~14.30 €~~

crumble de noix de saint jacques sur
fondue de poireaux sauce curry

Filet de canard farci au foie gras

Gratin dauphinois
Fagots d'haricots verts

PAR PERSONNE : 17.30 €
~~19.20 €~~

Cassolette de queues de gambas aux
ravioles sauce whisky

Mignon de veau sauce crème
et morilles

Gratin dauphinois
Fagots d'haricots

PAR PERSONNE : 18.30 €
~~20.30 €~~

cassolette de ravioles aux cèpes, sot
l'y laisse de volaille, foie gras sauce
crème

Paleron de veau braisé à l'ancienne

Risotto aux champignons
Fagots d'haricots verts

PAR PERSONNE : 16.65 €
~~18.50 €~~

Foie gras de canard, chutney de
mangue et pain d'épices

Cuisse de pintade farcie aux morilles

Gratin d'asperges
crêpes vonnassiennes (2)

PAR PERSONNE : 20.10 €
~~22.30 €~~

gratin de mer à la royale
(cassolette)

Poulet à la crème et aux morilles

Crêpes vonnassiennes (3)
Fagots d'haricots verts

PAR PERSONNE : 15.70 €
~~17.40 €~~

Terrine st Jacques

Filet de dorade sauce homardine

Riz nature
Flan de courgettes

PAR PERSONNE : 13.60 €
~~15.10 €~~

Bouchée à la reine

Sauté de veau aux olives

Gratin dauphinois
Fagots d'haricots

PAR PERSONNE : 14.60 €
~~16.20 €~~

**10 % de remise pour l'achat d'un menu (le prix indiqué tient compte de la réduction)
Les menus ne sont pas modifiables**





LES DESSERTS

Les entremets

minimum : 4 personnes

la part : 3.50 €

- **Fraisier** : génoise avec crème mousseline et fraises (suivant saison)
- **Framboisier** : génoise avec crème mousseline et framboises
- **Griottier** : génoise avec crème mousseline et griottes
- **Poirier** : génoise, crème mousseline à la poire
- **Royal chocolat** : biscuit succès, croquant praliné et mousse au chocolat
- **Royal chocolat blanc** : biscuit succès, croquant caramel beurre salé et mousse au chocolat blanc
- **Forêt noire** : génoise au chocolat, mousse au chocolat, chantilly et griottes
- **Abricotier** : génoise, mousse à l'abricots et morceaux abricots
- **L'exotique** : génoise avec mousse aux fruits de la passion et gelée de myrtille
- **Délice aux fruits rouges** : Biscuit succès, marmelade de framboise, mousse chocolat blanc et gelée de cassis
- **Délice des îles** : Biscuit coco, mousse ananas et son confit d'orange
- **Le péché de la gourmandise** : Biscuit succès, croquant chocolat blanc, mousse litchi et rose et cœur de framboise
- **Douceur à l'abricot** : Biscuit succès, mousse dulcèy et son cœur d'abricot
- **Douceur à la châtaigne** : Biscuit succès, mousse marron sur croquant chocolat blanc
- **Douceur à la poire** : Biscuit succès, mousse dulcèy et son cœur de poire
- **Douceur citron et framboise** : biscuit coco, croquant citron, gelée de framboises, mousse citron et gelée de citron

LES TARTES (pour 8 personnes)

- | | |
|---|---------------------------|
| • Tarte aux pommes | la tarte : 18.40 € |
| • Tarte aux pommes amandine | la tarte : 19.90 € |
| • Tarte aux poires | la tarte : 18.40 € |
| • Tarte aux poires et chocolat | la tarte : 19.40 € |
| • Tarte à l'abricots | la tarte : 18.40 € |
| • Tarte aux pêches | la tarte : 18.40 € |
| • Tarte aux pêches et chocolat | la tarte : 19.40 € |
| • Tarte à l'ananas | la tarte : 18.40 € |
| • Tarte au citron | la tarte : 19.40 € |
| • Tarte au citron meringuée | la tarte : 20.40 € |
| • Tarte aux framboises | la tarte : 20.80 € |
| • Tarte aux fraises (suivant saison) | la tarte : 20.80 € |
| • Tarte tatin | la tarte : 20.80 € |

