



CARTE 2026

VILLEFRANCHE-SUR-SÂONE

37 rue de la Gare, 69400
Tél. 04 74 65 04 74

E-mail : berthet-damien@orange.fr

CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE

26 rue Gambetta, 01400
Tél. 04 74 23 60 44



NOS MENUS

MENU N°1

Médaillon de saumon

Jambon à l'os au madère

Gratin dauphinois

Fagots d'haricots verts

Par Personne : 13.60 € 15.10 €

MENU N°3

Cassolette de queues de gambas
aux ravioles sauce whisky

Mignon de veau sauce crème
et morilles

Gratin dauphinois

Fagots d'haricots

Par Personne : 18.70 € 20.80 €

MENU N°2

Crumble de noix de Saint-Jacques sur risotto
aux champignons sauce homardine

Cuisse de pintade farcie aux morilles

Gratin dauphinois

Fagots d'haricots verts

Par Personne : 16.80 € 18.60 €

MENU N°4

Cassolette de ravioles aux cèpes, soit l'y laisse
de volaille, foie gras sauce crème

Suprême de volaille sauce crème

Gratin d'asperges

Crêpes vonnassiennes (2)

Par Personne : 17.10 € 19.00 €

**10 % DE REMISE POUR L'ACHAT D'UN MENU
(LE PRIX INDICUIT TIENT COMPTE DE LA RÉDUCTION)
LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES**

NOS MENUS

MENU N°5

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

Paleron de porc sauce poivre vert

Champignons persillés
Crêpes vonnassiennes (2)

Par Personne : 20.30 € 22.60 €

MENU N°7

Terrine de Saint-Jacques
Filet de dorade sauce homardine
Riz nature
Flan de courgettes

Par Personne : 14.30 € 15.90 €

MENU N°6

Douceur des mers : mariage du saumon
et de la Saint-Jacques

Poulet à la crème et aux morilles

Crêpes vonnassiennes (3)
Fagots d'haricots verts

Par Personne : 14.80 € 16.40 €

MENU N°8

Bouchée à la reine
Paleron de veau sauce foie gras
Gratin dauphinois
Fagots d'haricots

Par Personne : 15.90 € 17.70 €

*10 % DE REMISE POUR L'ACHAT D'UN MENU
(LE PRIX INDICUIT TIENT COMPTE DE LA RÉDUCTION)
LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES*

ENTREES FROIDES

LES POISSONS ENTIERS (minimum 6 pers.)

Saumon en Bellevue (mayonnaise)	la part 6,20 €
Saumon en Bellevue avec sa mini-brochette de gambas et Saint-Jacques	la part 7,70 €
Brochet en Bellevue (mayonnaise)	la part 7,40 €
Brochet en Bellevue avec 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 au foie gras, pistaches, abricots et 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 MÉDAILLONS DE POISSONS*

Médaillon de saumon	la part 4,50 €
Médaillon de bar farci à la mousse d'écrevisses	la part 5,10 €
Médaillon de dorade farci à la mousse de Saint-Jacques	la part 5,10 €

LES TERRINES DE POISSONS*

Terrine de brochet 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 €

* présentation sur plat : supplément de 0,50 cts /pers.

DIVERS

1/2 queue de langouste de Cuba (mayonnaise)	la part 21,90 €
Saumon fumé maison (qualité supérieure – 100 g)	la part 6,00 €
Foie gras de canard maison (70 g)	la part 8,90 €
Foie gras de canard maison (70 g), servi sur plat avec chutney de mangue et pain d'épices	la part 10,20 €

ENTREES CHAUDES

LES CASSOLETTES

Crumble de noix de Saint-Jacques sur fondue de poireaux, sauce curry	la part 7,10 €
Crumble de noix de Saint-Jacques sur risotto aux champignons, sauce homardine	la part 7,10 €
Cassolette de queues de gambas aux ravioles, sauce au whisky	la part 7,00 €
Coquille Saint-Jacques	la part 7,10 €
Sauté de gambas (6) au Cointreau, sauce crème et échalotes, sur lit d'épinards	la part 7,10 €
Cassolette de ravioles aux cèpes, sot-l'y-laisse de volaille et foie gras, sauce crème	la part 7,00 €

DIVERS

Ris de veau braisé aux morilles	la part 9,50 €
Bouchée à la reine (quenelle, ris de veau et champignons)	la part 5,50 €

LES CERVELAS EN BRIOCHE

Cervelas brioché nature (4 pers.)	11,30 € la pièce
Cervelas brioché aux pistaches (4 pers.)	12,50 € la pièce

LES POISSONS

LES POISSONS CHAUDS

Filet de Saint-Pierre, sauce champenoise	la part 7,90 €
Filet de dorade royale, sauce homardine	la part 7,90 €
Filet de lotte et son coulis d'écrevisses	la part 7,90 €
Filet de bar, sauce ciboulette	la part 7,90 €
Ballotine de bar aux écrevisses, sauce safranée	la part 7,50 €
Quenelles de brochet et écrevisses, sauce Nantua	la part 6,00 €

LES POISSONS CHAUDS

Gratin de la mer à la royale (<i>sole, Saint-Jacques, écrevisses, quenelles et champignons</i>)	la part 7,20 €
Gratin de fruits de mer	la part 6,10 €
Gratin impérial (<i>lotte, gambas, écrevisses, langoustine, quenelles et champignons</i>)	la part 9,20 €

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 3,00 €
Gratin dauphinois aux cèpes	la part 3,50 €
Gratin d'asperges	la part 3,60 €
Champignons à la crème	la part 3,40 €
Champignons persillés	la part 3,30 €
Poêlée forestière	la part 3,50 €
Flan de courgettes	la part 2,60 €
Mousse de légumes	la part 2,30 €
Crêpe vonnassienne	la pièce 0,80 €
Fagots d'haricots verts	la part 1,30 €
Pomme dauphine	la pièce 0,80 €
Pommes de terre grenailles au romarin	la part 3,00 €
Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe	la part 2,90 €
Tian de légumes	la part 2,90 €
Râpé de pommes de terre	la part 1,80 €
Poêlée de saison (<i>courgettes, carottes, tomates cerises</i>)	la part 3,20 €
Purée de patate douce	la part 3,20 €
Risotto aux champignons	la part 3,20 €
Riz nature	la part 1,50 €