



CARTE 2026

VILLEFRANCHE-SUR-SÂONE

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

CHÂTILLON-SUR-CHALARONNE

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

E-mail : berthet-damien@orange.fr



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

LES VIANDES

LA VOLAILLE

Cuisse de canard confite et son jus.....	la part 6.20 €
Magret de canard sauce aux griottes.....	la part 7.40 €
Magret de canard sauce au poivre vert.....	la part 7.40 €
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 (<i>pommes fruits et calvados</i>).....	la part 7.10 €
Filet de canard farci au foie gras.....	la part 8.00 €
Poulet fermier à la crème.....	la part 5.80 €
Poulet fermier à la crème et aux morilles.....	la part 7.00 €
Poulet de Bresse au vin jaune et morilles.....	la part 11.00 €
Millefeuille de volaille, tomate confite et son jus.....	la part 6.80 €
Suprême de volaille sauce crème.....	la part 6.80 €
Suprême de volaille à la provençale (<i>piperade de légumes et chorizo</i>).....	la part 6.90 €
Coq au vin.....	la part 6.00 €

LE VEAU

Mignon de veau et ris de veau braisé.....	la part 9.50 €
Mignon de veau sauce aux morilles.....	la part 9.50 €
Mignon de veau sauce au cidre et échalotes confites.....	la part 8.30 €
Paleron de veau sauce foie gras.....	la part 7.90 €
Paleron de veau braisé à l'ancienne (<i>échalotes, champ. Paris, tomate et porto</i>)...	la part 7.50 €
Sauté de veau aux olives.....	la part 6.90 €

LE PORC

Jambon à l'os au madère.....	la part 5.80 €
Mijoté de porc aux oignons et carottes.....	la part 6.30 €
Paleron de porc sauce poivre vert.....	la part 7.50 €
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 6.90 €

L'AGNEAU

Souris d'agneau	la part 7.90 €
Gigot d'agneau rôti et son jus	la part 7.30 €
Sauté d'agneau façon tajine	la part 6.90 €

LES PLATS UNIQUES

Lasagnes pur boeuf	la part 6.30 €
Lasagnes aux Saint jacques et fondue de poireaux	la part 8.50 €
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 (<i>agneau, merguez, poulet</i>)	la part 8.80 €
Paëlla (<i>poulet et merguez</i>)	la part 8.50 €
Cassoulet (<i>1/2 canard confit, saucisson cuit à l'ail fumé, saucisse et lard</i>)	la part 9.00 €
Cuisse de canard confite sur lit de pommes de terre grenaille mariné au romarin	la part 9.00 €
Pot au feu	la part 8.00 €
Potée (chou, carottes, PDT, lard, jambonneau, saucisson cuit à l'ail)	la part 8.00 €
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 (<i>chou, PDT, lard, cote cuite, saucisson cuit à l'ail fumé, Francfort</i>)	la part 8.90 €
Choucroute de la mer (chou, PDT, saumon, lotte, et gambas)	la part 9.40 €
Tête de veau sauce gribiche et sespommes de terre vapeur	la part 6.40 €
Coq au vin et gratin de pâtes	la part 8.50 €
Paleron de boeuf braisé aux carottes	la part 8.50 €
Petits salés aux lentilles (<i>lard, saucisson cuit à l'ail fumé, jambonneau</i>)	la part 7.70 €
Poule au riz	la part 7.70 €
Poulet , riz basquaise	la part 7.90 €

NOS MENUS

MENU N°1

Médallion 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, sot 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 INDIQUÉ TIEN COMTE 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 INDIQUÉ TIENT COMPTE DE LA RÉDUCTION)
LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES*