



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 3,60 € |

** 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 € |
| Flan 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 pates..... | 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

Médaille 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 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 INDIQUÉ TIENT COMPTE DE LA RÉDUCTION)
LES MENUS NE SONT PAS MODIFIABLES*