

ENTRÉES FROIDES	*	€
SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS ET CRÈME ACIDULÉE	<del>24</del>	21
FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL CUIT EN TERRINE, PAIN TOASTÉ	<del>25</del>	22
JAMBON IBERICO DE « BELLOTA »		35
VICHYSOISE DE POMME DE TERRE RATTE À L'ANGUILLE FUMÉE ET AU CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE		39

## ENTRÉES CHAUDES

ŒUFS MEURETTE FAÇON BERNARD LOISEAU		14
RISOTTO D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE AUX CHAMPIGNONS, BOUILLON À L'AIL DOUX		23
GÂTEAU DE FOIES DE VOLAILLE AUX ÉCREVISSES ET ASPERGES VERTES DE MALLEMORT	<del>42</del>	37
RAVIOLE DE JAUNE D'ŒUF FUMÉ AUX MORILLES ET POUSSÉS D'ÉPINARD		45

## POISSONS

PAILLARD DE SAUMON GRILLÉ, SALADE DE ROQUETTE ET FENOUIL CROQUANT		17
QUENELLES DE SANDRE MAISON FAÇONNÉES À LA CUILLÈRE, SAUCE HOMARDINE	<del>22</del>	20
SPAGHETTI AU HOMARD À L'ESTRAGON		39
BLANC DE SAINT-PIERRE POÊLÉ, COMPOTÉE DE LÉGUMES, COULIS DE BASILIC		45

## VIANDES

JOUE DE VEAU CONFITE, OIGNONS GRELOTS, LARDONS ET CHAMPIGNONS		25
NOISETTES D'AGNEAU À LA FLEUR DE THYM, JUS TRANCHÉ		32
NOIX D'ENTRECÔTE (350 G) « BLACK ANGUS », PURÉE DE POMME DE TERRE		49
RIS DE VEAU POÊLÉ AUX LÉGUMES PRIMEURS		52

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS / VIANDES BOVINES D'ORIGINE USA.

FROMAGES	*	€
CHÈVRE FRAIS MARINÉ AUX HERBES ET ÉPICES, SALADE DE MESCLUN		6
PLATEAU DE FROMAGES	±2	9

## DESSERTS (À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

PALET CHOCOLAT-CASSIS	±2	10.5
ŒUF À LA NEIGE « FAÇON ALAIN CHAPEL »	±2	10.5
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER	±2	10.5
BABA AU RHUM ET CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE	±2	10.5
ROSE DES SABLES À LA GLACE PUR CHOCOLAT NOIR ET COULIS D'ORANGE CONFITE	±2	10.5

- prix avant baisse de la TVA

## MENU DÉCOUVERTE 75 € 59 € SANS LE DEUXIÈME PLAT\*

GÂTEAU DE FOIES DE VOLAILLE AUX ÉCREVISSES ET ASPERGES VERTES DE MALLEMORT  
OU  
VICHYSOISE DE POMME DE TERRE RATTE À L'ANGUILLE FUMÉE ET AU CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE

\* \* \*

\* HUÎTRES CHAUDES « GILLARDEAU N°2 » AU BEURRE D'ALGUES

OU

\* BLANC DE SAINT-PIERRE POÊLÉ, COMPOTÉE DE LÉGUMES, COULIS DE BASILIC

\* \* \*

SUPRÊME ET CUISSE DE PIGEON CARAMÉLISÉS, LAITUE BRAISÉE

OU

JOUÉ DE VEAU CONFITE, OIGNONS GRELOTS, LARDONS ET CHAMPIGNONS

\* \* \*

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

\* \* \*

ŒUF À LA NEIGE « FAÇON ALAIN CHAPEL »

OU

PALET CHOCOLAT CASSIS

## FORFAIT VINS DÉCOUVERTE 45 €

SÉLECTION DE 5 VINS AU VERRE EN DOSE DÉGUSTATION (8CL) PROPOSÉS  
PAR NOS SOMMELIERS POUR ACCOMPAGNER CHAQUE PLAT DU MENU DÉCOUVERTE.

# MENU DÉJEUNER

(CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, NI LES JOURS FÉRIÉS)

PLAT — DESSERT	23	20 €
ENTRÉE — PLAT		23 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT		28 €

SOUPE DE LENTILLES DU PUY AUX COPEAUX DE FOIE GRAS  
OU  
ŒUF POCHÉ FAÇON NORDIQUE, CRÈME CIBOULETTE ET ÉCHALOTE

\* \* \*

GOUJONNETTES DE MERLAN FRIT, SAUCE TARTARE  
OU  
SUPRÊME DE VOLAILLE AU BEURRE D'HERBES, JUS TRANCHÉ

\* \* \*

LE TOUT CHOCOLAT  
OU  
NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS CONFITS, COULIS DE FRUITS ROUGES



LOISEAU  
DES VIGNES

## NOS ACTIONS EN FAVEUR DE NOS CLIENTS GRÂCE À LA BAISSÉ DE TVA

LE 1<sup>ER</sup> JUILLET 2009, LA TVA APPLICABLE À LA RESTAURATION (HORS ALCOOLS) EST PASSÉE DE 19.6% À 5.5%.  
PARALLÈLEMENT, UN CERTAIN NOMBRE D'AIDES QUI VISAIENT À PROMOUVOIR LES EMPLOIS ET LES INVESTISSEMENTS  
DANS CE SECTEUR ONT DISPARU ET UNE NOUVELLE TAXE A ÉTÉ CRÉÉE, À LAQUELLE SONT SOUMIS  
LES RESTAURANTS POUR FINANCER UN FONDS DE MODERNISATION DE LA RESTAURATION.

LES POUVOIRS PUBLICS ONT DEMANDÉ AUX RESTAURATEURS DE RÉPERCUTER LA BAISSÉ DE TVA  
APRÈS DES CONSOMMATEURS, DES SALARIÉS ET EN FAVEUR DE L'INVESTISSEMENT.  
UN « *CONTRAT D'AVENIR* » A AINSI ÉTÉ SIGNÉ FIN AVRIL 2009 ENTRE LES MINISTÈRES DE L'ÉCONOMIE ET DU TOURISME  
ET LES ORGANISATIONS SYNDICALES POUR DÉFINIR LES ENGAGEMENTS DE LA PROFESSION.

NOUS AVONS CHOISI DE NOUS CONFORMER À CE CONTRAT MORAL ET VOUS PROPOSER DES BAISSÉ DE PRIX  
DANS LES CATÉGORIES VISÉES PAR CE TEXTE : UN MENU COMPLET, 3 ENTRÉES, UN PLAT, TOUS LES DESSERTS,  
UN JUS DE FRUIT, UNE EAU, UNE INFUSION ET LE CAFÉ.