

ENTRÉES FROIDES	*	€
SAUMON FUMÉ AU SARMENT DE VIGNES ESCORTÉ DE SA CRÈME ACIDULÉE	24	21
FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL CUIT EN TERRINE, PAIN TOASTÉ	25	22
KING CRABE POÊLÉ AU CURRY, ÉCRASÉ D'AVOCAT ET BÂTONNETS DE POMME GRANNY SMITH		39
JAMBON IBERICO DE « BELLOTA », TARTINE À LA CATALANE		41
VICHYSOISE DE POMME DE TERRE RATTE À L'ANGUILLE FUMÉE ET AU CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE		43
HOMARD EUROPÉEN EN SALADE, SUCRINE ET COPEAUX DE LÉGUMES		49

ENTRÉES CHAUDES

ŒUFS MEURETTE FAÇON BERNARD LOISEAU	17	15
CROUSTILLANT DE CREVETTES « BLACK TIGER », SAUCE AGRUME		27
ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉES AUX ABRICOTS		35

POISSONS

QUENELLES DE SANDRE MAISON FAÇONNÉES À LA CUILLÈRE, SAUCE HOMARDINE	25	22
BLANC DE SAINT-PIERRE POÊLÉ, COMPOTÉE DE LÉGUMES, COULIS DE BASILIC		44
SPAGHETTI AU HOMARD EUROPÉEN À L'ESTRAGON		46
SOLE CUITE FAÇON MEUNIÈRE, TOMATES CONFITES ET PIGNON DE PIN		55

VIANDES

SUPRÊMES ET CUISSES DE PIGEON CARAMÉLISÉS, POÊLÉE DE GIROLLES	18	42
NOIX D'ENTRECÔTE (350 g) « BLACK ANGUS », SAUCE BÉARNAISE		51
GIGOT D'AGNEAU DE LAIT FROTTÉ AUX AROMATES, JUS TRANCHÉ	POUR 2 PERSONNES	90
	POUR 4 PERSONNES	165
CÔTE DE VEAU (450G) DU LIMOUSIN CUITE AU SAUTOIR, JUS À LA SAUGE		97

* PRIX AVANT BAISSE DE TVA

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

FROMAGES	*	€
CHÈVRE FRAIS MARINÉ AUX HERBES ET ÉPICES, SALADE DE MESCLUN		6
PLATEAU DE FROMAGES	10.5	9

DESSERTS (À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)

PALET CHOCOLAT-CASSIS	12	10.5
AUTOUR DE LA FRAISE	12	10.5
SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER	12	10.5
BABA AU RHUM ET CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE	12	10.5
ROSE DES SABLES À LA GLACE PUR CHOCOLAT NOIR ET COULIS D'ORANGE CONFITE	12	10.5

* PRIX AVANT BAISSE DE TVA

MENU DÉCOUVERTE 75 €
SANS LE DEUXIÈME PLAT 59 €

MENU DÉGUSTATION 95 €

FOIE GRAS DE CANARD AU
NATUREL CUIT EN TERRINE PAIN TOASTÉ

QUENELLES DE SANDRE MAISON FAÇONNÉES À LA CUILLÈRE
SAUCE HOMARDINE

JOUE DE VEAU CONFITE, OIGNONS GRELOTS
LARDONS ET CHAMPIGNONS

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

PALET CHOCOLAT CASSIS

VICHYSOISE DE POMME DE TERRE RATTE
À L'ANGUILLE FUMÉE ET AU CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE

SOLE CUITE FAÇON MEUNIÈRE,
TOMATES CONFITES ET PIGNON DE PIN

TROU BOURGUIGNON AU MARC ÉGRAPPÉ

NOISETTES D'AGNEAU
À LA FLEUR DE THYM, JUS TRANCHÉ

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

VOTRE DESSERT AU CHOIX

FORFAIT VINS DÉCOUVERTE 45 €
SÉLECTION DE 5 VINS AU VERRE
EN DOSE DÉGUSTATION (8CL) PROPOSÉS
PAR NOTRE SOMMELIER

FORFAIT VINS DÉGUSTATION 55 €
SÉLECTION DE 5 VINS DE BOURGOGNE AU VERRE
EN DOSE DÉGUSTATION (8CL) PROPOSÉS
PAR NOTRE SOMMELIER

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 €

PRESSÉ DE VOLAILLE FERMIÈRE ET FOIE GRAS
MÊLÉE DE JEUNES POUSSÉS À L'HUILE DE NOISETTE

OU

CRÈME RAFRAÎCHIE DE TOMATES GRAPPE
TOMBÉE DE LÉGUMES ET MOZZARELLA "DI BUFFALA"

* * *

GOUJONNETTES DE MERLAN FRIT

SAUCE TARTARE

OU

FILET DE CANARD
AUX CASSIS NOIR DE BOURGOGNE

* * *

LE TOUT CHOCOLAT

OU

PANACOTTA À LA VANILLE,
COULIS DE FRUITS ROUGES



LOISEAU
DES VIGNES

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

LE 1^{ER} 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 SERONT 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 AUPRÈS DES CONSOMMATEURS, DES SALARIÉS ET EN FAVEUR DE L'INVESTISSEMENT.

UN « *CONTRAT D'AVENIR* » A AINSI ÉTÉ SIGNÉ FIN AVRIL 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 BAISSÉS DE PRIX DANS LES CATÉGORIES VISÉÉS PAR CE TEXTE : UN MENU COMPLET, 3 ENTRÉÉS, UN PLAT, TOUS LES DESSERTS, UN JUS DE FRUIT, UNE EAU, UNE INFUSION ET LE CAFÉ.