POUR LE MIDI

Les 3 DUOS

« LOCO »
ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL

Entrée du Jour

* * * *

Plat du Jour

16€

« EXPRESS »
PLAT PRINCIPAL + DESSERT

(30 MINUTES)

Plat du Jour

* * * *

Le Blanc en faisselle
du Forez
ou
Dessert du Jour

16€

« AFFAIRE »
PLAT & DESSERT

(SAUF SI ÉPUISÉ)

La Suggestion
du Chef

* * * *

Le Dessert au choix
de la Carte

22€

la loco
Maître Restaurateur

Plat Signature

RESERVATION 04 77 38 67 54

C A R T E H I V E R 2 0 2 6

GOURMETS EN LIBERTÉ

Entrées

* Potage parmentier, poêlée de lardons grillés, croûtons à la noix ..... **9€**
* Tarte fine de légumes d'hiver, filets de maquereaux confits aux fines épices ..... **10€**
* Fricassée de rognons de veau flambés au whishy japonais *Yamazakura* accompagnée de ses petits légumes fondants ..... **17€**
* Nid de la mer au saumon fumé, sarasson à l'aneth et huile d'olive à l'encre de sèche ..... **18€**
* Poêlée de Saint-Jacques, « onctueuse » purée de pomme de terre et panais, mélange croustillant aux 5 graines, huile au basilic ..... **21€**
* Pressé de foie gras traditionnel, déclinaison autour de la patate douce et ses toasts au thym ..... **21€**

Plats

* La Suggestion du Chef (à midi uniquement) ..... **17€**

Poisson

* Filet de sébaste, crème aux agrumes, perlée d'huile aux herbes du jardin ..... **17€**
* Pavé de truite, sauce citronnée à la marjolaine ..... **20€**
* Filet de dorade, grillé sur peau à l'oseille et œufs de truite ..... **21€**

Viande

* Ballotine de farce fine de volaille à la forestière ..... **16€**
* Brochette d'agneau, sauce vigneronne au miel ..... **19€**
* Filet de bœuf, sauce au poivre vert ..... **23€**
* Magret de canard, cuit sur coffre, déglacé au vinaigre de Xérès ..... **22€**
* Andouillette 100% Française, jus corsé aux herbes fraîches ..... **18€**

MAISON CROS-PECRESSE

Fromages

* Le Blanc en faisselle du Forez ..... **5€**
* Fromages secs affinés et petite confiture de fruits ..... **7€**

Desserts

* Création du Chef ..... **7€**
* La composition de glaces de l'artisan glacier *Histoires de Glaces* ..... **7€**
* Café ou thé gourmand ..... **8€**
* Moelleux au chocolat *Weiss* à la noisette (sans gluten) ..... **8€**
* Crème brûlée à la pistache ..... **7€**
* Pastilla de poire caramélisée à la vanille ..... **7€**
* Crumble d'ananas rôti à la noix de coco ..... **7€**

15 à 20 minutes d'attente, si le dessert n'a pas été choisi à la commande

Tous les poissons sont de saison
Toutes les viandes sont d'origine française

TITRE OFFICIEL
MAÎTRE-RESTAURATEUR

Une garantie de cuisine élaborée sur place, par une équipe de professionnels de la restauration, avec des produits bruts de qualité.

MENU DES PETITS GOURMETS *Jusqu'à 12 ans*

L'éveil gustatif pour les petits !

Même carte en demi portion et à moitié prix

la loco
Maître Restaurateur

Plat Signature

RESERVATION 04 77 38 67 54

MENU «TRAIN BLEU»

VOIE FERRÉE MARSEILLE / MIRAMAS

Potage parmentier, poêlée de lardons grillés, croûtons à la noix

Côte-du-Forez - agriculture bio depuis 2001, bio-dynamique certifiée DEMETER depuis 2009

ou

Tarte fine de légumes d'hiver, filets de maquereaux confits aux fines épices

Viré-Clessé - expressif, notes fruitées, minérales et dopée par la richesse du chardonnay

* * * *

Ballotine de farce fine de volaille à la forestière

Côte roannaise - fraicheur en bouche avec une belle persistance du fruit rouge écrasé

ou

Filet de sébaste, crème aux agrumes perlée d'huile aux herbes du jardin

Viognier - en bouche attaque avec des arômes de poire et fruits blancs

* * * *

Le Blanc en faisselle du Forez

ou

la Création du chef

FROMAGE OU DESSERT **25€**

FROMAGE ET DESSERT **30€**

AGRUMES, STARS DE L'HIVER

Le saviez-vous ?

Orange, citron, clémentine... Nombre d'entre eux bénéficient de signe de l'origine et de la qualité.

La production française d'agrumes reste marginale. Mais certains d'entre eux ont une réputation de grande qualité, comme le citron niçois ou de Menton (IGP depuis 2015) et la clémentine corse (IGP depuis 2007).

Aujourd'hui, l'île de beauté produit également des pomelos, du kumquat et du cédrat.

Bien que peu d'oranges soient produites dans l'Hexagone, l'orange est le fruit le plus consommé en France, juste après la pomme.

Si les agrumes peuvent être mal tolérés par les estomacs fragiles, ils sont néanmoins riches en vitamine C, B, E, en postassium, en calcium et leurs vertus antioxydantes les rendent très intéressants.

Attention toutefois au pamplemousse qui est incompatible avec certains traitements allopathiques.

PROPOSÉ EN SUPPLÉMENT

Fromages secs affinés et petite confiture de fruits 5€

Demandez la Carte des boissons pour le prix de nos suggestions d'accord mets & vins

la loco
Maître Restaurateur

Plat Signature

MENU
« BARBARA »

LOCOMOTIVE VAPEUR 1917 DECAUVILLE

Nid de la mer au saumon fumée, sarasson à l'aneth,
huile d'olive à l'encre de sèche

***Chardonay** - volume et fraicheur.*
Notes de pêche et de vanille toastée

ou

Fricassée de rognons de veau flambés
au whishy japonais *Yamazakura*
accompagnée de ses petits légumes fondants

***Givry** - notes fruitées dominantes, rare Bourgogne très peu boisé*

* * * *

Brochette d'agneau, sauce vigneronne au miel

***Croze-Hermitage** - révèle des parfums d'herbes résineuses,*
de baies mélangées et des notes de cèdre

ou

Pavé de truite sauce citronnée à la marjolaine

***Viognier** - en bouche attaque avec des arômes*
de poire et fruits blancs

* * * *

Le Blanc en faisselle du Forez

ou

Fromages secs affinés
et petite confiture de fruits

* * * *

Les desserts de la Carte, au choix (sauf rupture)

FROMAGE OU DESSERT	**34€**
FROMAGE ET DESSERT	**39€**

PROPOSÉ EN SUPPLÉMENT

Demandez la Carte des boissons pour le prix de nos suggestions d'accord mets & vins

la loco
Maître Restaurateur

Plat Signature

RESERVATION 04 77 38 67 54

MENU
« VICTORY »

LOCOMOTIVE VAPEUR 1897 DECAUVILLE

Poêlée de Saint-Jacques, onctueuse purée de pomme de terre et panais, mélange croustillant aux 5 graines, huile au basilic

***Pouilly-fumé** – agrume et minéral. Les vignes bénéficient de la lumière et de la douceur climatique apportée par la Loire.*

ou

Pressé de foie gras traditionnel, déclinaison autour de la patate douce et ses toasts au thym

***Sancerre** – rondeur en bouche et final frais et équilibré*

* * * *

Filet de bœuf, sauce au poivre vert

***Saint-Joseph rouge** - nez épanoui, bouche équilibrée et aromatique*

ou

Filet de dorade, grillé sur peau, à l'oseille et œufs de truite

***Viré-Clessé** - expressif, notes fruitées, minérales et dopée par la richesse du chardonnay*

* * * *

Le Blanc en faisselle du Forez

ou

Fromages secs affinés et petite confiture de fruits

* * * *

Les desserts de la Carte, au choix (sauf rupture)

FROMAGE OU DESSERT	**39€**
FROMAGE ET DESSERT	**44€**

PROPOSÉ EN SUPPLÉMENT

Demandez la Carte des boissons pour le prix de nos suggestions d'accord mets & vins

la loco
Maître Restaurateur

Plat Signature

RESERVATION 04 77 38 67 54

C A R T E H I V E R 2 0 2 6

SAMEDI, DIMANCHE & FÊTES

SAMEDI, DIMANCHE & FÊTES

GOURMETS EN LIBERTÉ

Entrées

* Potage parmentier, poêlée de lardons grillés, croûtons à la noix ..... **9€**
* Tarte fine de légumes d'hiver, filets de maquereaux confits aux fines épices ..... **10€**
* Poêlée de Saint-Jacques, « onctueuse » purée de pomme de terre et panais, mélange croustillant aux 5 graines, huile au basilic ..... **21€**
* Pressé de foie gras traditionnel, déclinaison autour de la patate douce et ses toasts au thym ..... **21€**

Plats

Poisson

* Filet de sébaste, crème aux agrumes, perlée d'huile aux herbes du jardin ..... **17€**
* Pavé de truite, sauce citronnée à la marjolaine ..... **20€**
* Filet de dorade, grillé sur peau à l'oseille et œufs de truite ..... **21€**

Viande

* Ballotine de farce fine de volaille à la forestière ..... **16€**
* Filet de bœuf, sauce au poivre vert ..... **23€**
* Magret de canard, cuit sur coffre, déglacé au vinaigre de Xérès ..... **22€**

Fromages

* Le Blanc en faisselle du Forez ..... **5€**
* Fromages secs affinés et petite confiture de fruits ..... **7€**

Desserts

* Création du Chef ..... **7€**
* La composition de glaces de l'artisan glacier *Histoires de Glaces* ..... **7€**
* Café ou thé gourmand ..... **8€**
* Moelleux au chocolat *Weiss* à la noisette (sans gluten) ..... **8€**
* Crème brûlée à la pistache ..... **7€**
* Pastilla de poire caramélisée à la vanille ..... **7€**
* Crumble d'ananas rôti à la noix de coco ..... **7€**

15 à 20 minutes d'attente, si le dessert n'a pas été choisi à la commande

Tous les poissons sont de saison
Toutes les viandes sont d'origine française

TITRE OFFICIEL
MAÎTRE-RESTAURATEUR

Une garantie de cuisine élaborée sur place, par une équipe de professionnels de la restauration, avec des produits bruts de qualité.

MENU DES PETITS GOURMETS *Jusqu'à 12 ans*

L'éveil gustatif pour les petits !

Même carte en demi portion et à moitié prix

la loco
Maître Restaurateur

Plat Signature

RESERVATION 04 77 38 67 54

C A R T E H I V E R 2 0 2 6

SAMEDI, DIMANCHE & FÊTES

SAMEDI, DIMANCHE & FÊTES

MENU
« HAUT-FOREZ »

VOIE FERRÉE CRÉÉE EN 1875

Potage parmentier, poêlée de lardons grillés,
croûtons à la noix

Côte-du-Forez - agriculture bio depuis 2001,
bio-dynamique certifiée DEMETER depuis 2009

ou

Tarte fine de légumes d'hiver, filets
de maquereaux confits aux fines épices

Viré-Clessé - expressif, notes fruitées, minérales
et dopée par la richesse du chardonnay

* * * *

Ballotine de farce fine de volaille à la forestière

Côte roannaise - fraicheur en bouche
avec une belle persistance du fruit rouge écrasé

ou

Filet de sébaste, crème aux agrumes
perlée d'huile aux herbes du jardin

Viognier - en bouche attaque avec des arômes
de poire et fruits blancs

* * * *

Le Blanc en faisselle du Forez

ou

la Création du chef

ENTRÉE + DESSERT ou PLAT + DESSERT ou ENTRÉE + PLAT	**24€**
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT	**28€**
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	**32€**

TITRE OFFICIEL
MAÎTRE-RESTAURATEUR

Une garantie de cuisine élaborée sur place, par une équipe de professionnels de la restauration, avec des produits bruts de qualité.

PROPOSÉ EN SUPPLÉMENT

Fromages secs affinés et petite confiture de fruits 5€

Demandez la Carte des boissons pour le prix de nos suggestions d'accord mets & vins

Tous les poissons sont de saison
Toutes les viandes sont d'origine française

la loco
Maître Restaurateur

Plat Signature

RESERVATION 04 77 38 67 54

SAMEDI, DIMANCHE & FÊTES

SAMEDI, DIMANCHE & FÊTES

MENU
« ATLANTIC 12 »

LA PLUS RAPIDE DE SON TEMPS 1939

Poêlée de Saint-Jacques, onctueuse purée de pomme de terre et panais, mélange croustillant aux 5 graines, huile au basilic

***Pouilly-fumé** – agrume et minéral. Les vignes bénéficient de la lumière et de la douceur climatique apportée par la Loire.*

ou

Pressé de foie gras traditionnel, déclinaison autour de la patate douce et ses toasts au thym

***Sancerre** – rondeur en bouche et final frais et équilibré*

* * * *

Filet de bœuf, sauce au poivre vert

***Saint-Joseph rouge** - nez épanoui, bouche équilibrée et aromatique*

ou

Filet de dorade, grillé sur peau, à l'oseille et œufs de truite

***Viré-Clessé** - expressif, notes fruitées, minérales et dopée par la richesse du chardonnay*

* * * *

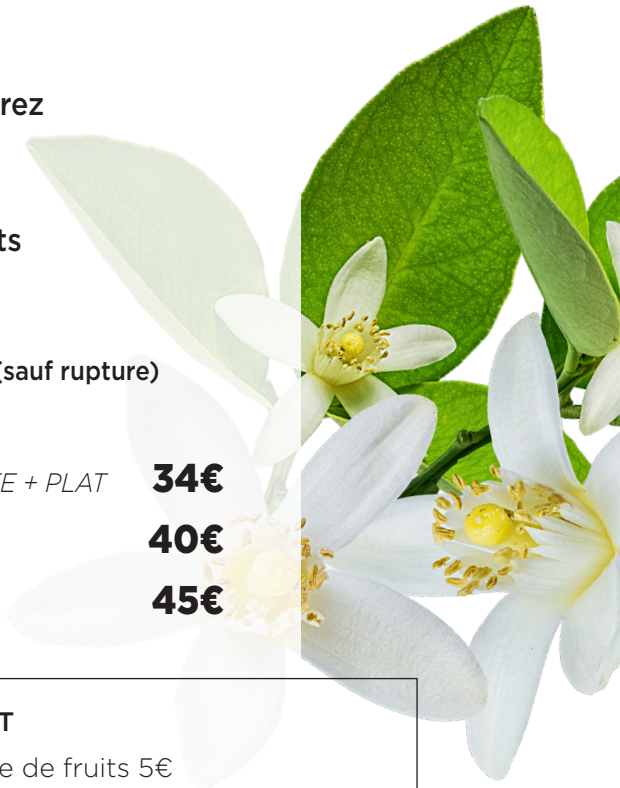
Le Blanc en faisselle du Forez

ou

Fromages secs affinés et petite confiture de fruits

* * * *

Les desserts de la Carte, au choix (sauf rupture)



ENTRÉE + DESSERT ou PLAT + DESSERT ou ENTRÉE + PLAT	**34€**
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT	**40€**
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	**45€**

PROPOSÉ EN SUPPLÉMENT

Fromages secs affinés et petite confiture de fruits 5€

Demandez la Carte des boissons pour le prix de nos suggestions d'accord mets & vins

Tous les poissons sont de saison
Toutes les viandes sont d'origine française

la loco
Maître Restaurateur

Plat Signature

RESERVATION 04 77 38 67 54

SAMEDI, DIMANCHE & FÊTES

SAMEDI, DIMANCHE & FÊTES

CARTE DES DESSERTS

- La Création du Chef (nous consulter)
- La composition de glaces de l'artisan glacier *Histoires de Glaces*
- Café ou thé gourmand
- Crème brûlée traditionnelle à la vanille
- Moelleux au chocolat *Weiss* à la noisette (sans gluten)
- Crème brûlée à la pistache
- Pastilla de poire caramélisée à la vanille
- Crumble d'ananas rôti à la noix de coco

15 à 20 minutes d'attente, si le dessert n'a pas été choisi à la commande

la loco
Maître Restaurateur

Plat Signature

RESERVATION 04 77 38 67 54

MENU DES PETITS GOURMETS *Jusqu'à 12 ans*

L'éveil gustatif pour les petits !

Même carte en demi portion et à moitié prix

AGRUMES, STARS DE L'HIVER

Le sais-tu ?

Orange, citron, clémentine... Nombre d'entre eux bénéficient de signe de l'origine et de la qualité.

La production française d'agrumes reste marginale.
Mais certains d'entre eux ont une réputation de grande qualité, comme le citron niçois ou de Menton (IGP depuis 2015) et la clémentine corse (IGP depuis 2007). Aujourd'hui, l'île de beauté produit également des pomelos, du kumquat et du cédrat.
Bien que peu d'oranges soient produites dans l'Hexagone, l'orange est le fruit le plus consommé en France, juste après la pomme.
Si les agrumes peuvent être mal tolérés par les estomacs fragiles, ils sont néanmoins riches en vitamine C, B, E, en postassium, en calcium et leurs vertus antioxydantes les rendent très intéressants.
Attention toutefois au pamplemousse qui est incompatible avec certains traitements allopathiques.