C A R T E A U T O M N E 2 0 2 3

GOURMETS EN LIBERTÉ

Entrées

* Paté en croûte traditionnel avec ses pickles de légumes, nuage d'épices ..... **17€**
* Tataki de thon saumuré au sésame grillé, mousse aux épinards et son confit d'oignon rouge « au pays du soleil levant » ..... **18€**
* Flan de courge dijonette de poisson pané au panko ..... **9€**
* Salade de mâche à la diable, chips de jambon crus (Italien Dolce Prosciutto Raspini) ..... **9€**
* Filets de rougets grillés sur son onctueux sabayon au champagne, fondue de poireau au thym ..... **21€**
* Ballotine de foie gras traditionnel toast aux noix « pain maison » déclinaison autour de la physalis ..... **20€**

Plats

* La Suggestion du Chef ..... **17€**

Poisson

* Longe d'Espadon cuit à l'unilatéral, vierge de légumes acidulé à l'aneth ..... **18€**
* Médaillon de lotte, crème de patate douce à la noisette ..... **20€**
* Filet de loup en chapre d'estragon, beurre blanc aux agrumes ..... **16€**

Viande

* Médaillon de volaille aux petits légumes d'automne, jus corsé brillant au romarin ..... **16€**
* Filet de canette déglacé au vinaigre de grenade ..... **19€**
* Filet de bœuf, sauce au poivre vert, poêlée des fôrets ..... **21€**
* Magret de canard sauce fruits rouges et miel ..... **22€**

Fromages

* Le Blanc en Faisselle du Forez ..... **5€**
* Fromages Secs affinés et petite Confiture de Fruits ..... **7€**

Desserts

* Crème brulée vanille traditionnelle ..... **6€**
* Soupir de lime (tartelette au citron façon gastronomique) ..... **8€**
* SACHER en surprise de Tiramisu ..... **8€**
* Tourbillon Passoa-Carambole ..... **7€**
* Cafi de Pomme du Pilat, façon Tatin (Cafi mot gaga : garni, farci) ..... **7€**
* Moelleux au Chocolat WEISS à la noisette sans farine ..... **8€**
* Thé gourmand ou Café gourmand ..... **8€**
* La Composition de Glaces, du Maître Artisan glacier PEDONE ..... **7€**

Toutes les viandes sont d'origine française

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

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

RESERVATION 04 77 38 67 54

MENU
«TRAIN BLEU»

VOIE FERRÉE MARSEILLE / MIRAMAS

Flan de courge dijonette de poisson
pané au panko

ou

Salade de mâche à la diable,
chips de jambon crus
(Italien Dolce Prosciutto Raspini)

* * * *

Médaillon de volaille
aux petits légumes d'automne,
jus corsé brillant au romarin

ou

Filet de loup
en chapre d'estragon,
beurre blanc aux agrumes

* * * *

Le Blanc en Faisselle du Forez

ou

la Création du chef

25€

(SUPPLÉMENT : FROMAGES SEC AFFINÉS ET PETITE CONFITURE DE FRUITS 5€)

CYNORRHODONS

Le saviez-vous ?

Les cynorrhodons,
aussi appelé baies de l'églantier,
sont des petits fruits de l'églantier,
très riches en vitamines C.
« Cynorrhodon », vient du grec *kunorodon*,
qui signifie littéralement « rose de chien »
Le cynorhodon est appelé vulgairement
« gratte-cul », car il fournit du poil à gratter.
Séché ou frais, il s'utilise surtout cuit
en confitures maison ou artisanales.

la loco
Maître Restaurateur

RESERVATION 04 77 38 67 54

MENU
« BARBARA »

LOCOMOTIVE VAPEUR 1917 DECAUVILLE

Paté en croûte traditionnel
avec ses pickles de légumes,
nuage d'épices

ou

Tataki de thon saumuré
au sésame grillé, mousse aux épinards
et son confit d'oignon rouge
« au pays du soleil levant »

* * * *

Filet de canette déglacé au vinaigre
de grenade

ou

Longe d'Espadon cuit à l'unilatéral,
vierge de légumes acidulé à l'aneth

* * * *

Le Blanc en Faisselle du Forez
ou
Fromages Secs Affinés
et sa petite Confiture de Fruits

* * * *

Tourbillon Passoa-Carambole

ou

Cafi* de Pomme du Pilat,
façon Tatin

** Cafi mot gaga : garni, farci*

Fromage ou Dessert 34€
Fromage et Dessert 39€

la loco
Maître Restaurateur

RESERVATION 04 77 38 67 54

MENU
« VICTORY »

LOCOMOTIVE VAPEUR 1897 DECAUVILLE

Filets de rougets grillés
sur son onctueux sabayon au champagne,
fondue de poireau au thym

ou

Ballotine de foie gras traditionnel
toast aux noix « pain maison » déclinaison
autour de la physalis

* * * *

Filet de bœuf, sauce au poivre vert,
poêlée des fôrets

ou

Médaillon de lotte,
crème de patate douce à la noisette

* * * *

Le Blanc en Faisselle du Forez

ou

Fromages Secs Affinés
et sa petite Confiture de Fruits

* * * *

Soupir de lime
(tartelette au citron façon gastronomique)

ou

SACHER en surprise de Tiramisu

Fromage ou Dessert 42€
Fromage et Dessert 47€

la loco
Maître Restaurateur

MENU DES PETITS GOURMETS *Jusqu'à 12 ans*

L'éveil gustatif pour les petits !

Même carte en demi portion et à moitié prix

CYNORRHODONS

Le sais-tu ?

Les cynorrhodons, aussi appelé baies de l'églantier, sont des petits fruits de l'églantier, très riches en vitamines C.
« Cynorrhodon », vient du grec *kunorodon*, qui signifie littéralement « rose de chien »
Le cynorhodon est appelé vulgairement « gratte-cul », car il fournit du poil à gratter.
Séché ou frais, il s'utilise surtout cuit en confitures maison ou artisanales.

DIMANCHE

DIMANCHE

MENU
« HAUT-FOREZ »

VOIE FERRÉE CRÉÉE EN 1875

Flan de courge dijonette de poisson
pané au panko

ou

Salade de mâche à la diable,
chips de jambon crus
(Italien Dolce Prosciutto Raspini)

* * * *

Médaillon de volaille
aux petits légumes d'automne,
jus corsé brillant au romarin

ou

Filet de loup
en chapre d'estragon,
beurre blanc aux agrumes

* * * *

Le Blanc en Faisselle du Forez

ou

la Création du chef

32€

EN 2 PLATS

ENTREE + DESSERT ou PLAT + DESSERT
ou ENTREE + PLAT

26€

(Supplément : Petite assiette de Fromages Secs affinés
et sa Confiture de Fruits 5€)

Toutes les viandes sont d'origine française

la loco
Maître Restaurateur

RESERVATION 04 77 38 67 54

DIMANCHE

DIMANCHE

MENU
« ATLANTIC 12 »

LA PLUS RAPIDE DE SON TEMPS 1939

Filets de rougets grillés sur son onctueux sabayon
au champagne, fondue de poireau au thym

ou

Ballotine de foie gras traditionnel toast aux noix
« pain maison » déclinaison autour de la physalis

* * * *

Filet de bœuf, sauce au poivre vert,
poêlée des fôrets

ou

Médaillon de lotte, crème de patate douce à la noisette

* * * *

Le Blanc en Faisselle du Forez

* * * *

Soupir de lime
(tartelette au citron façon gastronomique)

ou

SACHER en surprise de Tiramisu

45€

EN 2 PLATS

ENTREE + DESSERT ou PLAT + DESSERT
ou ENTREE + PLAT

39€

(Supplément : Petite assiette de Fromages Secs affinés et sa Confiture de Fruits 5€)

Toutes les viandes sont d'origine française

la loco
Maître Restaurateur

RESERVATION 04 77 38 67 54