POUR LE MIDI

sauf jours de Fête

« EXPRESS »

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL

Entrée du Jour

* * * *

Plat du Jour

17€

« JUMBO »

PLAT PRINCIPAL + DESSERT

Plat du Jour

* * * *

Dessert du Jour

17€

« PACIFIC »

ENTREE + PLAT + DESSERT

Entrée du Jour

* * * *

Plat du Jour

* * * *

Dessert du Jour

20€

GOURMETS EN LIBERTÉ

Entrées

* Houmous de lentilles vertes du Puy, Crackers au sarrasin ..... **7 €**
* Crème de tomates rôties, servie froide, Huile de noisette,
basilic et Œuf mollet croustillant ..... **9 €**
* Gaspacho de melon, Huile d'olive, piment d'Espelette :
tailladée de Melon aux herbes et chips de pancetta ..... **8 €**
* Tartare de saumon aux agrumes, Sésame noir et julienne de Légumes croquants ..... **10€**

Assiette végétarienne

* Assortiment de préparations autour des légumes du moment ..... **17€**

Poisson

* Poisson de la criée, Légumes de saison et crème au citron ..... **20€**
* Filet de bar rôti, Crumble de chorizo, légumes de saison,
crème de crustacés aux agrumes ..... **23 €**

Viande

*Cuisse de volaille fermière farcie, Farce fine de volaille aux herbes,
pommes de terre grenaille rôties, crème de girolles au vin jaune, ... **22€**
* Pièce du boucher, Pommes de terre grenaille rôties, sauce au choix :
poivre vert, sarrasson* ou Fourme ..... **22 €**
Ou Crème de girolles au vin jaune — ..... supplément **2 €**
* Magret de canard rosé, Crémeux de carotte à la vanille, noix de pécan,
condiment framboise au piment d'Espelette, jus de canard réduit au thym ..... **24 €**

Fromages

* Blanc en Faisselle du Forez ..... **5 €**
* Assiette de fromages secs : Sélection de fromages affinés ..... **7 €**

Desserts

* Fondant au chocolat Weiss, Tuile aux amandes et coulis de caramel au beurre salé ..... **7 €**
* Pavlova aux Fruits rouges, Crème fouettée vanillée ..... **8 €**
* Sablé breton & abricot : Abricot confit à l'huile d'olive et Glace à la verveine ..... **7 €**
* Chou craquelin, Tartare de figue, mousse pistache et coulis de figue au basilic ..... **9 €**

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.

Pour les enfants Gourmets *Jusqu'à 12 ans*
La Même Carte en portion « Matrus »** et à moitié prix

* Tradition culinaire locale | ** Mot du Gaga stéphanois

MENU
« LA LOCO »

Gaspacho de Melon, Huile d'olive,
piment d'Espelette, tailladée de Melon
aux herbeset chips de pancetta

ou

Houmous de Lentilles vertes du Puy,
Crackers au sarrasin

* * * *

Poisson de la criée
Légumes de saison et crème au citron

ou

Cuisse de Volaille fermière farcie
Pommes de terre grenaille rôties,
crème de girolles au vin jaune

* * * *

Sablé breton & abricot :
Abricot confit à l'huile d'olive
et glace à la verveine

ou

Fondant au Chocolat Weiss :
Tuile aux amandes et coulis de caramel
au beurre salé

30€

MENU
« SIGNATURE »

Crème de Tomates rôties, servie froide
Huile de noisette, basilic
et œuf mollet croustillant

ou

Tartare de Saumon aux agrumes
Sésame noir et julienne de légumes croquants

* * * *

Filet de Bar rôti Crumble de chorizo,
légumes de saison,
coulis de crustacés aux agrumes

ou

Magret de Canard rosé
Crémeux de carotte à la vanille, noix de pécan, condiment
framboise au piment d'Espelette,
jus de canard réduit au thym

* * * *

Pavlova aux Fruits rouges Crème fouettée vanillée

ou

Chou craquelin Tartare de figue, mousse pistache
et coulis de figue au basilic

37€

CARTE DES VINS

Pichet
Rouge / Blanc / Rosé

(50cl)	(25cl)
12,00€	8,00€

	1/1 (75 cl)	Verre (12 cl)
Vins régionaux (AOP)		
Rouge		
Côtes du Forez *Gilles Bonnefoy*	25,00€	6,00€
Côtes Roannaises *Domaine Jean Marie Vial*	27,00€	
Val de Loire (AOP)		
Blanc		
Sancerre *Michel Laurent*	42,00€	
Pouilly-Fume *Les Deux Cailloux*	43,00€	8,00€
Rouge		
Saint-Nicolas-de-Bourgueil *Domaine de la Cabernelle*	35,00€	
Vins du Sud Ouest (AOP)		
Blanc		
Côtes de Gascogne *Domaine Uby*	25,00€	6,00€
Pays-d'Oc (AOP)		
Blanc		
Viognier *Arnaud de Villeneuve*	25,00€	6,00€
Chardonnay *Arnaud de Villeneuve*	25,00€	6,00€
Bourgogne (AOP)		
Rouge		
Mercurey *Françoic Raquillet*	46,00€	
Givry *René Bourgeon*	36,00€	8,00€
Blanc		
Saint-Véran 'Classic' *Domaine des Poncetys*	44,00€	8,00€
Viré-Clessé *Cave de Vérizet*	30,00€	7,00€
Vallée du Rhône (AOP)		
Rouge		
Côtes du Rhône *Domaine Lou Gaëlou*	25,00€	6,00€
Saint Joseph *GAEC Boucher*	45,00€	8,00€
Crozes-Hermitage *'Cuvée particulière' Domaine des Remizières*	45,00€	8,00€
Châteauneuf du Pape *Domaine la Fagotière*	47,00€	
Vignoble de Provence (AOP)		
Rosé		
Bandol *Domaine le Galantin*	30,00€	6,00€

AUTRES BOISSONS

Champagnes

✻ Veuve Pelletier / 75 cl	60,00€
✻ Coupe V. Pelletier / 8 cl	8,50€

Bières

✻ Bière artisanale	6,00€
Brasserie de la Loire / 33 cl	
Blonde / Ambrée / Brune / Blanche	
✻ Leffe / 25 cl	5,00€
✻ Leffe, Panaché, Monaco / 33 cl	6,00€
✻ Leffe / 50 cl	8,00€

Apéritifs

✻ Whisky / 4 cl	8,00€
J&B	
✻ Chivas / 4 cl	10,00€
✻ Muscat Rivesaltes / 4 cl	4,00€
✻ Ricard, Pastis, Mauresque / 2 cl	4,50€
✻ Martini rouge ou blanc / 4 cl	4,90€
✻ Porto rouge ou blanc / 4 cl	4,90€
✻ Suze / 4 cl	4,90€
✻ Kir / 9 cl	5,00€
✻ Kir loco / 9 cl	8,00€
cassis, pèche, mûre, châtaigne, pamplemousse	

Cocktails

✻ Cocktail du moment / *Nous consulter*	8,00€
✻ Americano Maison / 12 cl	7,00€
✻ Gin Tonic / 12 cl	7,50€
✻ Mojito / 16 cl	10,00€
✻ Spritz / 12 cl	7,50€

Digestifs

✻ La Sapinette / 4 cl	8,00€
✻ Verveine du Forez / 4 cl	8,00€
✻ Limoncello / 4 cl	8,50€
✻ Get 27 / 4 cl	8,50€
✻ Vodka / 4 cl	8,50€
✻ Cognac / 4 cl	8,50€
✻ Rhum blanc ou ambré / 4 cl	7,00€

Boissons chaudes

✻ Expresso 100 % Arabica	1,80€
✻ Expresso Décaféiné	2,00€
✻ Expresso double	3,20€
✻ Cappucino	4,00€
✻ Chocolat	3,50€
✻ Thé / Infusion	3,00€

Boissons fraîches

✻ Coca-Cola, classique, zéro / 33 cl	4,00€
✻ Ice Tea / 25 cl	4,00€
✻ Sirop / 25 cl	3,00€
grenadine, menthe, citron, fraise, orgeat,	
pamplemousse, pêche, cassis	
✻ Limonade / 25 cl	3,50€
✻ Diabolo / 25 cl	4,00€
✻ Schweppes, classique, agrumes / 25 cl	4,00€
✻ Jus de fruits bouteille / 25 cl	4,00€
abricot, ananas, pamplemousse, fraise	
pomme, tomate, ACE, orange, poire	
✻ Perrier / 33cl	4,00€
✻ Eau minérale / 100 cl	5,00€
Evian, Badoit, San pellegrino	