

LA CARTE « L'HORLOGE »

Notre Chef **Thierry Coutable** vous propose

Nos Entrées

<i>Gravelax de saumon mariné aux herbes fraîches, tzatziki de concombre</i>	14 €
<i>Tomates anciennes et vinaigrette balsamique, pesto et burrata</i>	18 €
<i>Carpaccio de bœuf à la mangue et au sésame, crudités et vinaigrette à la coriandre</i>	22 €
<i>Terrine de campagne « maison » aux pistaches, pickles de légumes et petit mesclun</i>	12 €
<i>Salade Caesar et suprême de poulet au Curcuma</i> <i>(Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille grillé, croûtons, sauce César, copeaux de parmesan)</i>	17 €
<i>Salade de poulpe aux légumes d'été</i> <i>(Poulpe, échalote, poivron, concombre, tomate, huile d'olive, persil, citron)</i>	12 €
<i>Crevettes et crabe sauce Calypso, avocat et fine frisée</i> <i>(Sauce Calypso : mayonnaise, ketchup, rhum)</i>	15 €

Nos poissons

<i>Aïoli de cabillaud « tradition » assortiment de légumes et œuf dur</i>	22 €
<i>Tartare de saumon relevé au gingembre, aneth et coriandre frais,</i> <i>Citron vert et huile d'olive, petite frisée</i>	20 €
<i>Filet de daurade poêlé et vierge de légumes, purée de carottes aux citrons confits</i>	22 €
<i>Pavé de thon mi-cuit snacké et coulis de péquillos, tian de légumes</i>	24 €
<i>Bourride de lotte, fondue de légumes et pommes de terre safranées</i>	25 €

Nos Pâtes et Risottos

<i>Risotto aux crevettes et curry</i>	18 €
<i>Tagliatelles à la bolognaise</i>	17 €
<i>Gnocchis au gorgonzola</i>	15 €

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,

Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Nos viandes

Tartare de bœuf charolais traditionnel préparé « minute », salade et pommes grenailles rôties 20 €
(Origine France)

Filet de canette des Dombes rôti et jus corsé au thym, purée de pommes de terre 22 €
(Origine France)

Souris d'agneau rôtie et confite au miel et amandes, polenta crémeuse au Beaufort 25 €
(Origine Nouvelle Zélande)

Entrecôte Black Angus grillée (250 grs) sauce poivre vert, Mesclun et pommes grenailles rôties 34 €
(Origine Argentine)

Filet mignon de veau poêlé, fondue d'aubergine au Cumin et jeunes carottes glacées 29 €
(Origine France)

Fromages

Assortiment de 3 fromages affinés, confiture du moment, petite salade 12 €
(St Marcelin, Beaufort et Roquefort)

Desserts

Notre Pâtissier **Adrien Bocquet** vous suggère :

Tartelette au citron finement meringuée 7 €

Pêches rôties au romarin 9 €

*Baba au rhum vanillé, shot de rhum vieilli en foudres de chêne,
Chantilly vanille infusée aux zestes d'orange* 10 €

Moelleux pistache, cœur coulant framboise, crème légère pistache et framboises fraîches 7 €

Coupe de fruits exotiques, Chantilly citron vert et copeaux de noix de coco 7 €
(Fruits de la passion, ananas, mangue)

Entremet chocolat au lait, crémeux passion et palets de chocolat 10 €

Coupe de fruits rouges 9 €
(Fraises, framboises, mûres, groseilles, bleuets)

Omelette Norvégienne 9 €
(Dacquoise, plombière, meringue, flambage Grand Marnier)

Café gourmand 11 €
Déclinaison de nos desserts « maison » (mini tartelette citron, mini baba, mini moelleux pistache, mini entremet chocolat, Verrine de fruits exotiques)

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,

Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992



Formule Express 15 €

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)
Plat du jour et café

Menu Affaires 22 € entrée plat ou plat dessert

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)

Terrine de campagne « maison » aux pistaches, pickles de légumes et petit mesclun
Ou

Salade Caesar et suprême de poulet au Curcuma
(Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille grillé, croûtons, sauce César, copeaux de parmesan)

Gnocchis au gorgonzola

Ou

Plat du jour (viande ou poisson)

Tartelette au citron finement meringuée

Ou

Pâtisserie du jour

Menu Enfant à 13 €

Un plat au choix et une glace

Gnocchis à la sauce tomate / Volaille rôtie et frites / Cabillaud poêlé et riz

Glace ou sorbet 2 boules

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,

Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992



Menu Horloge

2 PLATS 27 € / 3 PLATS 34 €

Gravelax de saumon mariné aux herbes fraîches, tzatziki de concombre

Ou

Tomates anciennes et vinaigrette balsamique, pesto et burrata

Ou

Salade de poulpe aux légumes d'été

(Poulpe, échalote, poivron, concombre, tomate, huile d'olive, persil, citron)

*Tartare de saumon relevé au gingembre, aneth et coriandre frais,
Citron vert et huile d'olive, petite frisée*

Ou

Risotto aux crevettes et curry

Ou

Filet de canette des Dombes rôti et jus corsé au thym, purée de pommes de terre

*Baba au rhum vanillé, shot de rhum vieilli en foudres de chêne,
Chantilly vanille infusée aux zestes d'orange*

Ou

Moelleux pistache, cœur coulant framboise, crème légère pistache et framboises fraîches

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,

Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992