

RESTAURANT
**LE
RADEAU**
D'Alexis
DEPUIS 1901



LES ENTRÉES

Oeuf mollet parfait de Marin, confit d'oignons, crème de parmesan.....	13,50.-
Terrine de canard aux fruits du mendiant, gelée au thé Matcha.....	16,50.-
Corolle de légumes printaniers au curry et raifort	16,00.-
Ballotine de foie gras mi-cuit, pain d'épices maison et gelée d'oranges.....	19,50.-
Noix de Saint-Jacques snackées, mousseline de choux-fleur, crumble de chorizo..	20,50.-

LES PLATS

POISSONS

Dos de cabillaud poché, crèmeux de cresson, écume de lard.....	22,00.-
Filet de bar cuit à l'unilatéral, velouté de betteraves au gingembre, risotto...	24,50.-
Filets de perches meunières.....	28,00.-
Filets de perches à la provençale.....	29,00.-
Filets de perches à la crème.....	29,00.-
Omble Chevalier pour deux personnes, découpé devant vous.....	56,00.-
Homard entier au beurre Blanc, risotto aux champignons.....	42,50.-

VIANDES

Filet de boeuf poêlé, crème de morilles sur lit de pommes Anna.....	32,00.-
Noisette d'agneau en croûte d'herbes, crème de patates douces au cumin....	31,00.-
Tronçon de canard rôti aux cèpes et fèves de tonka.....	25,00.-
Burger au boeuf fumé, médaillon de filet de boeuf, coeur d'ailoyau fumé, lard fumé, frites maison et guacamole.....	18,00.-
Côte de bœuf pour deux personnes, poêlée au sel de Guérande, sauces poivre et marchand de vin, pommes frites et salade verte.....	68,00.-
Tartare de bœuf, pommes frites et salade verte.....	19,50.-

VÉGÉTARIEN

Corolle de légumes printaniers au curry et raifort, mozzarella di bufala.....	19,50.-
---	---------

LES FROMAGES

Sélection de fromages de la Maison Buttay.....	12,00.-
Fromage blanc à la crème et coulis de fruits rouges.....	7,00.-

LES DESSERTS

Demandez-nous les gourmandises du moment

LES MENUS DU JOUR

Formule entrée, plat et dessert du jour.....	20,00.-
Formule entrée, plat ou plat et dessert du jour.....	16,00.-
Formule Plat du jour seul.....	14,50.-

MENU LOGIS

39,00.-

Mise en bouche

Terrine de canard aux fruits du mendiant, gelée au thé Matcha

Filets de perches meunières (crème ou provençale, supplément 1 euro)

ou

Tronçon de canard rôti aux cèpes et fèves de tonka







Dessert du moment

MENUS ENFANTS

Steack haché, frites et glace.....	12,50.-
Filets de perches, frites et glace.....	14,50.-

- Nos viandes sont de provenance France et Union Européenne - Boissons non comprises - Les prix s'entendent en euros, service compris -

CARTES DES VINS

VINS ROUGES		TARIFS					VINS ROUGES		TARIFS					VINS BLANCS		TARIFS					VINS ROSÉS		TARIFS					
RÉGION	DÉSIGNATION	150 CL	75 CL	50 CL	37,5 CL	10 CL	RÉGION	DÉSIGNATION	150 CL	75 CL	50 CL	37,5 CL	10 CL	RÉGION	DÉSIGNATION	150 CL	75 CL	50 CL	37,5 CL	10 CL	RÉGION	DÉSIGNATION	150 CL	75 CL	50 CL	37,5 CL	10 CL	
Savoie	Mondeuse "Sainte Barbe" Bouvet 2018	69	36	25			Bordeaux (suite)	Le Jardin de Petit Village "Pomerol" 2017		72				Savoie	Chignin-Bergeron Sainte Dominique Bouvet 2018	69	38		23		Savoie	Rosé de Savoie "Les pierres roses" Bouvet 2019		27			18	
-	Pinot noir "Le Beau Chêne" Bouvet 2018		29		19		-	Margaux "Château Vivens" 2015		64				-	Château Ripaille 2020		28				Languedoc	L'instant Rosé "IGP Pays d'Oc" 2020 		24				
Loire	Château de Sancerre Marnier 2019		39				-	Lussac Saint-Émilion 2014		34		21		-	Roussette "l'Altesse" Bouvet		33	24			-	Pic Saint-Loup Mas de Jon 2020		29				
-	Saint Nicolas de Bourgueil "Les Charmantes" 2018/19		29				-	Château des Arnauds "Lalande de Pomerol" 2019		36				Bourgogne	Meursault Goutte d'or 2017		124				Provence	Terre de Berne "AOP Côte de Provence" 2020	66	34	27			
Languedoc	Pic Saint-Loup Mas de Jon 2020		29	24			-	Les Tourelles de Longuevilles "Pauillac" 2015		115				-	Chablis Saint-Pierre «Regnard» 2019		46				Suisse	Oeil de Perdrix Tartegnin 2019		28				
-	Château Fabre-Gasparets 2019 		34				-	Dame de Montrose Saint-Estèphe 2017		89				Languedoc	Chardonnay Grande Courtade 2020 GP Pays d'Oc 		26				PÉTILLANTS		TARIFS					
Bourgogne	Savigny les Beaune Maillard 2016		49				Rhône	Baumes de Venise Domaine de Cassan 2015(75cl)2017(37,5)		32		19		-	Ban des Cigales (moëlleux) "Coulon" 2020		28											RÉGION
-	Mercurey Louis Latour 2019		52				-	Chateaufort du Pape Les Origines 2019 		69				Loire	Pouilly Fumé "de Ladoucette" 2019		52		28		Savoie	Crémant de Savoie		29			7	
-	Beaunes Perrières 1 er cru domaine Louis Latour 2013		94				-	Vacqueyras "Grande Garrigue" Jaume 2018 		38	29			-	Château de Sancerre blanc "Marnier" 2018		36				Ain	Rosé Cerdon Demi sec Vin du Bugey		34			8	
Beaujolais	Moulin à Vent Louis Latour 2018		36				-	Côtes du Rhône Saint-esprit Delas 2019		25				Alsace	Riseling Classic Hugel 2017		38				Italie	Prosecco "Arnaces" 		29			7	
-	Brouilly Louis Latour 2019		34				-	Crozes Hermitage « les launes » Delas 2019		39				-	Gewurztraminer Classic - Hugel 2018		39				Champagne	Deutz Brut Classic		85		39		
Bordeaux	Château Roustaing "Vieilles Vignes" 2018		24				-	Côte-Rôtie Seigneur deMaugiron Delas 2018		96				Suisse	Yvorne Vigne du Baron 2019		35				-	Champagne Louis Constant		60			9	

Les prix s'entendent en euros, service compris. - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération