

Menu du Soir et du week end

Servi le soir du mardi au samedi et le samedi midi
Le menu change très régulièrement au fil des arrivages

Entrée, plat & dessert : 29,90 €

Au choix :

*Filet de maquereau fumé servi poêlé, crème de celeri
ou Rillettes de poissons blancs à l'estragon*

• • •

*Filet d'Églefin d'Atlantique nord Beurre citronné,
ou Quenelle de brochet des Dombes, sauce Nantua,*

• • •

*Fromage blanc de campagne : Nature, crème ou coulis de fruits rouges,
ou Demi Saint Marcellin,
ou Tartelette aux myrtilles de Savoie,
ou Carpaccio d'ananas sorbet fruits rouges
ou Baba au rhum chantilly*

Sélection Vin au verre

14 cl

Coupe

- Champagne Gosset Brut Grand rosé à Aj
15 €

Blanc

- Le blanc du moment Demandez-le nous !
- Hautes Côtes de Beaune
Domaine Delagrangé 2015 à Volnay 8 €
- Viognier Les vigneronns Ardéchois à Ruoms 5 €
- Roussette du Bugey Dom. des Plantaz 5 €
- Méditerranée - Viognier & Rolle
Jean Luc Colombo 2015 à Cornas 7 €

Rouge

- Côtes du Rhône - Les abeilles
Jean Luc Colombo 2015 5 €
- Sancerre Domaine Martin 2014 9 €

Rosé

-  IGP Méditerranée
'Réserve' de Château d'Estoublon à Fontvieille 5 €

TAPAS apéritif à partager à 2

- **La friture d'Éperlan**
Mayonnaise et citron 14 €
- **Les Couteaux de plongée**
au beurre persillé 16 €
- **Bouquet de crevettes roses**
Mayonnaise relevée 16 €
- **Tarama**
au cabillaud fumé 14 €
- **Rillettes de poissons**
aux herbes aromatiques 14 €

Pour commencer

- *Salade mêlée au Saumon confit façon 'Gravlaks'* 14 €
- *Salade mêlée, crudités de saison & herbes aromatiques* 7 €
- *Crevettes roses Mayonnaise relevée* 13 €
- *Tarama maison de la Régate Pain grillé* 11 €
- *Émincé de Saumon de l'île de Bømlo -Norge, façon 'Gravlaks'* 14 €
- *Couteaux de plongée au beurre persillé* 13 €
- *Friture d'Éperlans Mayonnaise et citron* 11 €

• • •

La pièce de Viande

- *Émincé de Poulet en panure maison Crème aux cèpes* 20 €

• • •

Le Végétarien

- *Poêlée de légumes du moment Servie en plat, accompagné de pâtes ou pommes de terre* 12 €

• • •

Le retour de la pêche

La mer

- *La Sole sauvage de Bretagne préparée 'Meunière'*
Levée en filets à votre table, 39 €
- *Le Tartare de Saumon Bømlo au couteau citron/aneth/sésame*
Pommes frites maison & salade mêlée 24 €
- *Le 'Fish & Chips' de la Régate Pommes frites maison* 18 €
- *Le Thon, en steak mi-cuit Sauce soja* 24 €
- *Le Saumon de l'île de Bømlo, mi-cuit à la plancha en croûte de sésame doré* 24 €
- *La Lotte d'Atlantique nord, en médaillons pûelés Meunière* 24 €

Les Pâtes 'Garofalo' à Gragnano - Naples

- *Linguine recouvertes de Saumon de l'île de Bømlo confit façon 'Gravlaks'* 18 €
- *Linguine aux noix de St-Jacques blanches écossaises snackées* 29 €

• • •

Prix nets, taxes 10 % et 20 % (Alcool), et service compris. Viandes nées, élevées, et abattues : UE

Tous les plats de la carte (y compris les plats du jour) sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Gluten, crustacés, œuf, poissons, arachide, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin et mollusque.
Un cahier est à votre disposition pour plus d'informations sur chaque plat sur demande.

Le fromage

- *Demi Saint Marcellin* 6 €
- *La cervelle des Canuts Lyonnaiserie par excellence !* 5 €
- *Fromage blanc de campagne Nature, crème épaisse ou coulis de fruits rouges* 5 €

Les pâtisseries et les glaces


Exclusivement 'Maison' excepté les glaces & sorbets 'Glaces des Alpes', Maître-artisan à Annecy.

- *Le choix des desserts du jour* 8 €
- *Carpaccio d'ananas au sirop léger Sorbet fruits rouges* 7 €
- *Le Dôme au citron comme une tartelette Éclats de meringue* 8 €
- *La Meringue Suisse légère Glace vanille, chocolat chaud, chantilly* 11 €
- *Le Vacherin minute aux fruits frais & sorbets Coulis de fruits, chantilly* 11 €
- *La Reine de Saba chocolat mi-cuit Glace vanille* 9 €
- *Café Gourmand Mignardises ou thé sélection 'Tea Forte' - suppl. 1 €* 9 €
- *Coupe 'La Regate' Sorbets et fruits frais, coulis de fruits* 8 €


Blanc

75 cl

Val de Loire

-  • Sancerre - Domaine Vacheron à Sancerre 2015 47 €
- Pouilly Fumé - 'La Moynerie', Michel Redde à Pouilly sur Loire 2014 45 €

Bugey, Jura, Savoie & Suisse

- Roussette du Bugey - Domaine des Plantaz, Fabrice Gros à Chavillieu 2014 25 €
- Côtes du Jura - 'Les clous' naturé, Domaine de l'aigle à deux têtes à Vincelles 2014 40 €
-  • Vin des Albobroges - 'Quartz', Domaine des Ardoisières, B. Omont à Frétérive 2011 110 €
- Dézaley Grand Cru - 'Chemin de fer', Luc Massy à Épesses (Vaud, CH) 2015 75 €

Bourgogne

- Chablis Grand Cru 'Bougros' - Willians Fèvre 'Domaine', à Chablis 2013 79 €
- Puligny-Montrachet 1er cru - 'La Quintessence', T&P Matrot à Meursault 2014 98 €
- Meursault - 'Narvaux', Domaine Michelot à Meursault 2014 69 €
- Meursault - 'Les grands Charrons', Domaine Michelot à Meursault 2014 65 €
- Mercurey - Château de Chamirey, A&A Devillard à Mercurey 2015 45 €
- Mâcon-Vergisson - , R Lassarat à Vergisson 2015 37 €
- Pouilly Fuissé - 'Clos de France' vieilles vignes, R Lassarat à Vergisson 2014 49 €
- Pouilly Fuissé - 'Clos des Prouges', Domaine J.A. Ferret à Fuissé 2014 69 €

 = Vin élaboré à partir de raisins issus de l'agriculture biologique

Blanc

Millésime 75 cl

Vallée du Rhône

- Viognier - 'La Champine', Jean Michel Gérin à Ampuis 2015 33 €
- Viognier - 'Pied de Samson', Domaine Georges Vernay à Condrieu 2015 45 €
- Condrieu - 'Chanson', Stéphane Montez à Chavanay 2014 68 €
- Condrieu - 'Les terrasses de l'Empire', Georges Vernay 2015 79 €
- Condrieu - 'Coteau de Vernon', Georges Vernay à Condrieu 2014 130 €
- Côtes du Rhône - 'Les Abeilles', Jean Luc Colombo à Cornas 2015 26 €
- Crozes Hermitage - , Laurent Combiér à Pont-de-l'Isère 2016 À venir
- Crozes Hermitage - 'Les Pends' Domaine Entrefaux, , Tardy à Chanos-Curson 2015 49 €
- Saint Joseph - Domaine Cuilleron 'Lyseras', , Yves Cuilleron à Chavanay 2015 46 €
- Saint Joseph - 'Les Royes', , D. Courbis à Chateaubourg 2015 55€
- Saint Peray - 'La Biousse', , Yves Cuilleron à Chavanay 2015 49 €

Alpilles & Méditerranée

- Alpilles - Château d'Estoublon, à Fontvieille 2014 45 €
- Méditerranée - 'Les collines de Laure', Jean Luc Colombo à Cornas 2015 30 €
- Méditerranée - 'Les Anthénors', Jean Luc Colombo à Cornas 2015 39 €

Prix nets, taxes 20 % et service compris.

Les millésimes épuisés sont remplacés par les suivants sans préavis, merci de votre compréhension.



'Les Rouges en accord parfait avec le poisson'

Millésime 75cl

Bordelais

- *Moulis en Médoc - Château Gressier Grand Poujeaux, Cru bourgeois à Moulis* 2011 55 €
- *Moulis en Médoc - Château Chasse Spleen, grand Cru classé, à Moulis* 2005 160 €
- *Margaux - Château du Tertre, grand Cru classé, à Arsac* 2008 130 €
- *Margaux - Château Giscours, grand Cru classé, à Labarde* 2008 185 €

Savoie & Suisse

-  • *Vin des Allobroges - 'Argile', Domaine des Ardoisières, B. Omont* 2015 40 €
-  • *Vin des Allobroges - 'Améthyste', Domaine des Ardoisières, Omont à Fréterive* 2014 89 €
- *Dézaley Grand Cru - 'Chemin de terre', Luc Massy à Épesses (Vaud, CH)* 2014 99 €

Bourgogne

- *Vosne Romanée, Dom. des Perdrix, Devillard à Premeaux-Prissey* 2014 98 €
- *Échezeaux Grand Cru, Dom. des Perdrix, Devillard à Premeaux-Prissey* 2013 230 €
- *Santenay Premier Cru, 'La Comme', Domaine Michelot à Meursault* 2014 50 €
- *Mercurey 1er cru, 'Les Cinq' Château de Chamirey, A&A Devillard à Mercurey* 2012 89 €
- *Mercurey, Château de Chamirey, A&A Devillard à Mercurey* 2014 50 €

Beaujolais

-  • *Chénas - 'Les Carrières', Domaine P.H.Thillardon à La Chapelle de Guinchay* 2015 33 €
- *Moulin à Vent - 'Quatre terres', R. Lassarat à Vergisson* 2013 30 €

 = Vin élaboré à partir de raisins issus de l'agriculture biologique


Prix nets, taxes 20 % et service compris.

Les millésimes épuisés sont remplacés par les suivants sans préavis, merci de votre compréhension.



'Les Rouges en accord parfait avec le poisson'

Millésime 75cl

Vallée du Rhône



- Saint Joseph - Domaine du Chêne, , Famille Rouvière à Chavanay 2014 42 €
-  • Crozes Hermitage - Domaine Entrefaux, C. Tardy à Chanos-Curson 2014 40 €
- Châteauneuf du Pape - Jaboulet Aîné, 'Domaine de Terre Ferme' à Tain 2010 67 €
- Côtes du Rhône - 'Les Abeilles', Jean Luc Colombo à Cornas 2015 25 €
- Côte Rôtie - 'Réserve', Stéphane Ogier à Ampuis 2013 99 €

Provence, Bandol & Corse

-  • Les Baux de Provence - Château d'Estoublon, à Fontvieille 2011 44 €
- Bandol - 'La Tourtine' ou 'La Migoua' Domaine Tempier, Famille Peyraud 2013 75 €
- Bandol - 'Cabassaou' Domaine Tempier, Famille Peyraud 2013 99 €
- Bandol - 'Les Restanques' Château Pibarnon, Comte St Victor 2014 36 €
-  • Corse - 'Faustine' Domaine Comte Abbattucci, à Casalabriva 2016 À venir


Rosé

Millésime 75 cl

-  • Méditerranée - 'La Réserve' Estoublon, à Fontvieille 2016 25€
-  • Les Baux de Provence - Château d'Estoublon, à Fontvieille 2016 30 €

Champagne & pétillant

Millésime 75 cl

-  • Corse - 'Cuvée Empire' extra brut, Domaine Comte Abbattucci, à Casalabriva 2014 À venir
- Billecart-Salmon Brut réserve, à Mareuil-sur-Ay 79 €
- Billecart-Salmon Brut Rosé, à Mareuil-sur-Ay 89 €
- Ruinart Brut millésime, à Reims 2007 99 €