

Pour commencer

La « Splendid » Salade pour l'Automne

Bouquet de Romaine et Endive, Champignons blancs, Artichaut « Poivrade »,
Chèvre Frais et Vinaigrette Celtique

Nature 13 €

Avec Suprême de Volaille 15 €

Fraîcheur multicolore de Poivrons doux et Avocat à l'Huile vierge acidulée, Burratina,

Citron confit et Câpres..... 15 €

Tartare de Thon rouge Albacore et Tataki, gel de Gingembre acidulé 18 €

Des petites Ravioles fromagères

dans un Cappuccino de Potimarron à l'Espuma de Lard paysan 15 €

Le Classique Œuf « Meurette » Beaujolaise, sur une fondue d'Oignon mauve 14 €

Le Saumon « Bömlo » façon Gravlax et un Medley d'Herbes odorantes 16 €

Terrine de Foie gras de canard, Chutney de Figues 20 €



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces et Sorbets.
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines ainsi qu'une carte des allergènes

Nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV

Prix Taxes et service compris – Le Splendid – Automne 2020

Pour Suivre

Filet de Daurade Royale dans une Marinère d'Aromates et d'Herbes au Chardonnay Florentine d'Épinards à la Noix Muscade	25 €
Des Coquilles St Jacques et des Moules de Bouchot au Curry rouge et Quinoa	25 €
Cuisses de Grenouilles fraîches en persillade « Comme en Dombes » (selon arrivage)	
En Entrée (6 pièces)	20 €
En Plat (10 pièces)	33 €

Une Envie de Bonne Viande

La Joue de Bœuf Vigneronne (France), des Coquillettes sous un voile de Comté	25 €
L'Escalope de Foie de Veau en persillade (France), Polenta Crémeuse	24 €
Filet de Bœuf Charolais (France) ≈ 180 g et Pommes grenailles	32 €
La belle Côte de Veau (France) mijotée aux petits Oignons, au Vin Jaune et Morilles	38 €
L'Emblématique Volaille de Bresse AOP à la Crème façon « Mère Blanc » Riz Pilaf	28 €
avec des Morilles + 8€	

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

15€

Clin d'Œil de Saison*

La « Splendid » Salade pour l'Automne
*Bouquet de Romaine et Endive, Champignons blancs,
Artichaut « Poivrade »,
Chèvre Frais et Vinaigrette Celtique*

OU

Le Classique Œuf « Meurette » Beaujolaise,
sur une fondue d'Oignon mauve



Filet de Daurade Royale
dans une Marinière d'Aromates
et d'Herbes au Chardonnay
Florentine d'Épinards à la Noix Muscade

OU

L'Escalope de Foie de Veau en persillade (*France*),
Polenta Crémeuse



Fromages

OU

Le Choix des Desserts

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28 €*

Menu intégral 33 €

*** du Lundi au Vendredi**

Une Envie Gourmande

Fraîcheur multicolore de Poivrons doux
et Avocat à l'Huile vierge acidulée, Burratina,
Citron confit et Câpres

ou

Le Saumon « Bömlö » façon Gravlax
et un Medley d'Herbes odorantes

ou

Terrine de Foie Gras, Chutney de Figues

Des Coquilles St Jacques et des Moules de Bouchot
au Curry rouge et Quinoa

ou

Cuisses de Grenouilles fraîches en persillade
« Comme en Dombes » (6 pièces)

Filet de Bœuf Charolais (France) et Pommes grenailles

ou

L'Emblématique Volaille de Bresse AOP
à la Crème façon « Mère Blanc » Riz Pilaf
Supplément Morilles +8€

Fromages et le Choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Dessert au choix

47 €

ou Menu complet à votre choix

57 €

Midi Express*

avec au choix

AMUSE BOUCHE + ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR

OU AMUSE BOUCHE + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

24 €

avec au choix

un Verre de Vin **ou** 1/2 Minérale **ou** Bière Pression

+ un Café

Menu du Jour intégral *

AMUSE BOUCHE + ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR
(Viande ou Poisson)

 Au déjeuner **24 €**

 Au dîner **26 €**

** servi tous les jours au déjeuner sauf les samedis, dimanches et jours fériés*

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h15 pour le déjeuner et tardivement le soir

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC** pour le Splendid

Manager: **Adeline PIRET** assisté d'**Antoine GIRAUD**

Chef de cuisine : **Nicolas ANSEAUME**