



Menu "Rhône" « Voilà l'été »



Pressé de filet de pigeon et foie gras de canard,
artichauts et girolles en condiments (26€)

et/ou

Huîtres spéciales pochées et rafraîchies,
gelée de citrons et saumon légèrement fumé par nos soins (25 €)



Filet de rouget barbet, un beurre safran et basilic,
semoule aux épices (34 €)

et/ou

Mignon de veau pané, crème de petits pois,
petits légumes d'été (34 €)



Fromage en supplément



Dessert à choisir dans la carte

Pour éviter une attente, nous suggérons de choisir le dessert en début de repas



Pigeon ou Huîtres + Rouget + Dessert = 59 €

Pigeon ou Huîtres + Veau + Dessert = 59 €

Pigeon ou Huîtres + Rouget + Veau + Dessert = 72 €

Les Quatre Plats + Dessert = 82 €

Fromage = supplément 6 €

Tout changement de plat dans les menus impliquera une modification tarifaire

*Hôtel***Restaurant "Aux Berges du Rhône" – Christine et Philippe ANTONIN*

Philippe ANTONIN - Meilleur Ouvrier de France Cuisine 1991 - membre des Toques Blanches Lyonnaises

Tél.04.72.02.02.50 - contact@antonin-restaurant.com - www.antonin-restaurant.com



Menu "Confluent" « Nos Grands Classiques »



Foie gras de canard cœur d'abricot,
chutney d'oignons et fruits secs, mesclun et pain toasté (26 €)
Le verre de Maury Mas Amiel ou de Pacherinc du Vic Bilh (8cl) = supplément 7 €

et/ou

Tartare de différentes tomates, gaspacho acidulé
et tataki de thon aux graines de sésame (23 €)



Grenouilles poêlées comme en Dombes,
ail et fines herbes (28 €)

et/ou

Filet de canette de la Dombes cuit rosé,
gros macaroni au parmesan (30€)



Fromage en supplément



Dessert à choisir dans la carte

Pour éviter une attente, nous suggérons de choisir le dessert en début de repas



Foie Gras **ou** Thon + Grenouilles + Dessert = **49 €**

Foie Gras **ou** Thon + Canette + Dessert = **49 €**

Foie Gras **ou** Thon + Grenouilles + Canette + Dessert = **62 €**

Les Quatre Plats + Dessert = **72 €**

Avec Fromage = supplément **6 €**

Tout changement de plat dans les menus impliquera une modification tarifaire



Menu "Girine" «Sentiment Gourmet »



Salade fraîcheur, légumes,
tartine au magret fumé et fromage frais aux herbes (19 €)



Filet de truite façon grenobloise,
écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive (25 €)

et/ou

Râble de lapin rôti,
caviar d'aubergine et courgettes grillées (27€)



Fromage en supplément



Dessert à choisir dans la carte

Pour éviter une attente, nous suggérons de choisir le dessert en début de repas



Salade + Truite + Dessert = 39 €

Salade + Lapin + Dessert = 39 €

Les Trois Plats + Dessert = 52 €

Fromage = supplément 6 €

Tout changement de plat dans les menus impliquera une modification tarifaire



Menu "Enfant" (Pour les moins de 10 ans) 15 €

Une viande ou un poisson avec accompagnements

Propositions annoncées de vive voix

Et un dessert surprise



Menu "Marché" «Esprit Canaille et Bistro»



**Au déjeuner, du mardi au vendredi,
Au dîner, du mardi au jeudi
sauf jours fériés**



Un choix de deux entrées
Propositions annoncées de vive voix



Un choix de viande ou poisson
Propositions annoncées de vive voix



Trois fromages de nos régions, petite salade

OU

Fromage blanc et ses accompagnements



Dessert du moment



Entrée + Plat + Dessert = 26 €

Majoration de 3€ au dîner

Avec fromage + 6 €



Menu "Express"

Uniquement au déjeuner, du mardi au vendredi, sauf jours fériés

Entrée + plat = 21 € ou Plat + dessert = 19 €

Les apéritifs du moment

Montagnieu Abricot.....	12 cl.....	8 €
"Ursulines" Griotte.....	12 cl.....	8 €
"Éclat d'un fruit" fraise.....	12 cl.....	8 €

Les vins au verre «Demandez le vin du moment»

Blanc, Rouge ou Rosé.....	12 cl.....	6 €
---------------------------	------------	-----

Nos desserts



Fraise, Pamplemousse et chocolat blanc (11 €)

Crèmeux fraise pamplemousse chocolat blanc, mousse fraise, brownie chocolat blanc, sorbet fraise pamplemousse



Cheese-cake et fruits rouges (11 €)

Spéculos, cheese-cake, fruits rouges frais et coulis



Profiteroles (10 €)

Choux parfait vanille, sauce chocolat noir, chantilly



Abricot et thym (10 €)

Sorbet abricot-thym, abricot poché, croustillant céréales, coulis abricot



Fromages

Assiette de trois fromages de nos régions, petite salade

ou

Fromage blanc et ses accompagnements



"Fait maison": Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts, sauf le pain.

Nos viandes sont d'origine France, Union Européenne ou Nouvelle-Zélande.

Travaillant essentiellement des produits frais, nous préférons manquer d'un plat, plutôt que de vous proposer un mets de qualité inférieure.

-Dans un souci d'équilibre, certaines garnitures peuvent être modifiées-
Tout changement de plat dans les menus impliquera une modification tarifaire
Merci d'avance pour votre compréhension.



Nous réalisons une cuisine à "l'instinct" et il est donc difficile de vous donner une liste exacte de tous les produits entrant dans l'assemblage de nos mets.

Nous attirons l'attention des consommateurs :

Même si certains « **allergènes** » ne sont pas stipulés sur notre carte, il se peut qu'ils soient présents dans nos préparations.

Nous vous demandons donc de bien préciser, lors de la prise de commande, si vous avez une intolérance à certains produits comme :

Gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques, ...etc...



Pour tous vos évènements

(repas de famille ou d'entreprises, soirée privée, mariage, baptême, anniversaires, plats à emporter,...)

**n'hésitez pas à consulter notre site internet
et/ou nous demander nos autres menus.**



Retrouvez-nous sur :

site internet = <http://www.antonin-restaurant.com/>

page Facebook = <https://www.facebook.com/auxbergesdurhonechavanoz>

compte twitter = <https://twitter.com/auxbergesdurhon?lang=fr>

*Hôtel***Restaurant "Aux Berges du Rhône" – Christine et Philippe ANTONIN*

Philippe ANTONIN - Meilleur Ouvrier de France Cuisine 1991 - membre des Toques Blanches Lyonnaises

Tél.04.72.02.02.50 - contact@antonin-restaurant.com - www.antonin-restaurant.com