

GOURMETS EN LIBERTÉ

Entrées

- * Ceviche de thon albacore au yuzu, herbes fraîches et vinaigrette au soja 🍷 16€
- * Tartare fraîcheur de légumes, farce fine de volaille aux herbes du jardin 15€
- * Pressé de foie gras, déclinaison aux fruits de saison et toast aux 5 baies 🍷 21€
- * Poêlée de Saint-Jacques coraillées, flambées dans leur écuelle,
accompagnées d'asperges vertes et petits croûtons au thym 20€

Plats

- * La Suggestion du Chef (à midi uniquement)..... 17€

Poisson

- * Filet de saumon, beurre blanc au citron perlé d'huile d'olive bio 19€
- * Pavé d'espadon, vierge du printemps aux 5 graines 21€

Viande

- * Brochette de veau, jus corsé au Romarin..... 18€
- * Filet de boeuf français, sauce bordelaise 🍷 22€
- * Magret de canard cuit sur coffre au sel de guérande et déglacé au vinaigre de miel 🍷 22€
- * Andouillette 100% Française, à la moutarde à l'ancienne 18€



Végétalien

- * Hachis parmentier à l'huile d'olive, vierge aux petits légumes croquants
aux sésames 🌱 16€

Fromages

- * Blanc en faisselle du Forez..... 5€
- * Fromages secs affinés et petite confiture de fruits..... 7€

Desserts

- * La Création du Chef..... 7€
- * Composition de glaces 7€
- * Moelleux au chocolat Weiss et sa sauce caramel au beurre salé (sans gluten) 🍷 8€
- * Crème brûlée aux agrumes..... 7€
- * Poire pochée sur son biscuit amaretti 8€
- * Dôme à la pistache sur sa feuillantine 🍷 8€

15 à 20 minutes d'attente, si le dessert n'a pas été choisi à la commande

Tous les poissons sont de saison

Toutes les viandes sont d'origine française



TITRE OFFICIEL
MÂÎTRE-RESTAURATEUR

**Une garantie de cuisine
élaborée sur place,
par une équipe
de professionnels
de la restauration,
avec des produits
bruts de qualité.**

MENU DES PETITS GOURMETS Jusqu'à 12 ans

L'éveil gustatif pour les petits !

Même carte en demi portion et à moitié prix

POUR LE MIDI

sauf jours fériés



- * Entrée du jour **8€**
- * Plat du jour **11€**
- * Dessert du jour **7€**

Les 3 DUOS

« LOCO »

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL

Entrée du Jour

Plat du Jour

16€

« EXPRESS »

PLAT PRINCIPAL + DESSERT

(30 MINUTES)

Plat du Jour

Blanc en faisselle

du Forez

ou

Dessert du Jour

16€

« AFFAIRE »

PLAT & DESSERT

(SAUF SI ÉPUISE)

La Suggestion

du Chef

Dessert au choix

de la Carte

22€



LA COQUETTE ASPERGE
SE SAVOURE BLANCHE,
VERTE OU VIOLETTE

Le
saviez-
vous ?

L'asperge, légume de printemps par excellence, change de couleur en fonction de son exposition à la lumière du soleil.

En effet, l'asperge blanche est récoltée juste avant qu'elle ne sorte de terre, la violette pointe sa tête à l'extérieur de la butte et la verte (la seule qui n'ait pas besoin d'être pelée) a passé plusieurs jours hors de terre et s'est gorgée de chlorophylle.

Le goût en est également modifié.

En France, les asperges, vivaces, s'adaptent bien aux terroirs. L'asperge de Camargue se distingue, tandis que celles des sables des Landes (IGP 2005) et du Blayais (IGP 2015) valorisent leur origine.

En 2024, certaines obtiennent le Label Rouge, gage de qualité supérieure.



MENU «TRAIN BLEU»

VOIE FERRÉE MARSEILLE / MIRAMAS

Ceviche de thon albacore au yuzu, herbes fraîches et vinaigrette au soja 🍳

Viré-Clessé - expressif, notes fruitées, minérales et dopée par la richesse du chardonnay

ou

Tartare fraîcheur de légumes, farce fine de volaille aux herbes du jardin

Côte roannaise - fraîcheur en bouche avec une belle persistance du fruit rouge écrasé

Brochette de veau, jus corsé au Romarin

Côtes du Rhône - Bel assemblage de Grenache, Syrah et Mourvèdre

ou

Filet de saumon, beurre blanc au citron perlé d'huile d'olive bio

Viognier - en bouche attaque avec des arômes de poire et fruits blancs

Blanc en faisselle du Forez

ou

La Création du chef

ou

Composition de glaces

FROMAGE OU DESSERT **29€**

FROMAGE ET DESSERT **34€**

MENU

« VICTORY »

LOCOMOTIVE VAPEUR 1897 DECAUVILLE

Poêlée de Saint-Jacques coraillées,
flambées dans leur écuelle,
accompagnées d'asperges vertes
et petits croûtons au thym

*Pouilly-fumé - agrume et minéral.
Les vignes bénéficient de la lumière
et de la douceur climatique apportée par la Loire.*

ou

Pressé de foie gras, déclinaison
aux fruits de saison et toast aux 5 baies 🍷

Sancerre - rondeur en bouche et final frais et équilibré

* * * *

Filet de boeuf français, sauce bordelaise 🍷

*Saint-Joseph rouge - nez épanoui,
bouche équilibrée et aromatique*

ou

Pavé d'espadon, vierge du printemps aux 5 graines

*Viré-Clessé - expressif, notes fruitées, minérales
et dopée par la richesse du chardonnay*

* * * *

Blanc en faisselle du Forez

ou

Fromages secs affinés
et petite confiture de fruits

* * * *

Desserts de la Carte, au choix (sauf rupture)

FROMAGE OU DESSERT **39€**

FROMAGE ET DESSERT **44€**

PROPOSÉ EN SUPPLÉMENT

Fromages secs affinés et petite confiture de fruits 5€

Demandez la Carte des boissons pour le prix de nos suggestions d'accord mets & vins

