



LA CARTE A EMPORTER VENDREDI 27 NOVEMBRE 2020

DU LUNDI AU VENDREDI, VOUS AVEZ LA POSSIBILITÉ DE DÉGUSTER LA CUISINE DE NOS CHEFS, À LA MAISON OU AU BUREAU, ACCOMPAGNÉE DE NOTRE SÉLECTION DE VINS.

MENU DU JOUR ENTREE + PLAT + DESSERT • 18 €

ENTREES

RILLETTES DE SAUMONS, FROMAGE FRAIS AUX AROMATES ET OIGNONS EN PICKLES
/OU/

WRAP DE RÔTI DE BOEUF, SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE ET SALADE ICEBERG

PLATS

RISOTTO AU PARMESAN, GAMBAS AU CITRON VERT ET BISQUE DE HOMARD
/OU/

MAGRET DE CANARD RÔTI, GRATIN DE POMMES DE TERRE ET SAUCE AUX CEPES

DESSERTS

CONFIT DE POMMES, CRUMBLE ET CRÈME LEGÈRE À LA VANILLE
/OU/

BROWNIES AUX NOIX, GANACHE CHOCOLAT DULCEY ET NOISETTES CARAMÉLISÉES

FORMULE « BOITE CHAUDE MONT D'OR » • 20 €

FORMULE : 300 GR DE MONT D'OR AOP / PERS., POMMES DE TERRE CUITES, JAMBON A LA TRUFFE, COPPA DI PARMA, JAMBON CRU FUME ITALIEN, SALADE, VINAIGRETTE ET CORNICHONS.

PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES • 20 €

JAMBON ITALIEN CUIT A LA TRUFFE D'ETE, CHORIZO BELLOTA IBERIQUE, SAUCISSON SEC, OSSAU-IRATY, BEAUFORT ET BÛCHE DE CHEVRE SAINTE-MAURE.

LA SELECTION DES VINS

ROUGE

2017 - COTEAUX DU LYONNAIS « ANTICA » DOMAINE DE PRAPIN • 17 €

2019 - VIN DE FRANCE « GAMINE » (100% SYRAH) DOMAINE VILLA • 22 €

2017 - CÔTE-RÔTIE « COTEAU DE BASSENON » DOMAINE GUY BERNARD • 44 €

2018 - CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE JAMET • 24 €

2015 - VENTOUX « ASTRALABE » DOMAINE CHÊNE BLEU • 22 €

2018 - IGP COTES CATALANES « SEGNA DE COR » DOMAINE DU ROC DES ANGES • 21€

BLANC

2018 - COTEAUX DU LYONNAIS « ANTICA » DOMAINE DE PRAPIN • 17 €

2019 - IGP COLLINES RHODANIENNES « PRIMAVERA » (100% VIOGNIER) DOMAINE VILLA • 22 €

2018 - VIN DE FRANCE « LE QUARTERON » DOMAINE GROSBOT-BARBARA • 23 €

2018 - BOUZERON « LES CLOUS » DOMAINE PHILIPPE GARREY • 25 €

2018 - CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE JAMET • 24 €

2018 - CONDRIEU « JARDIN SUSPENDU » DOMAINE VILLA • 47 €

CONTACT - TELEPHONE : 04 37 50 28 55 / EMAIL : contact@loctave-restaurant.com
COMMANDE A RECUPERER SUR PLACE DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H30 à 19H00.