

*La Haut
sur la
Colline*



La petite carte **DES GRANDES** **ASSIETTES**

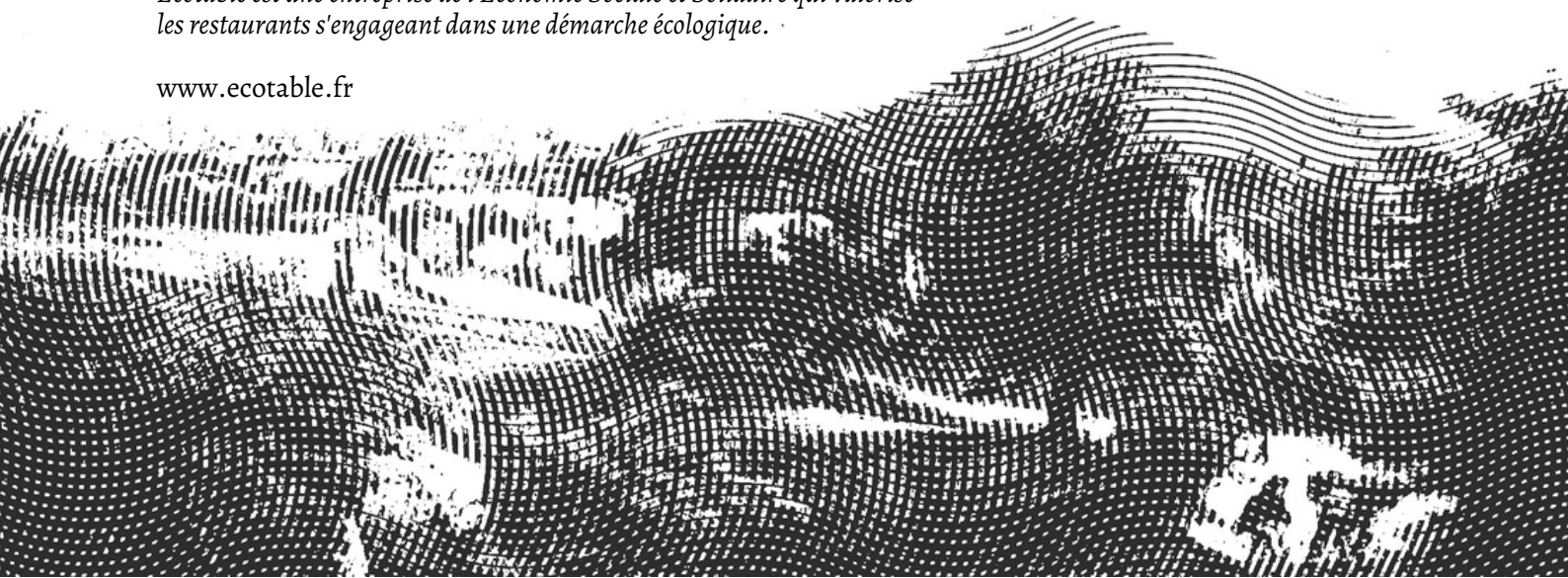
“VENIR PARTAGER UNE TABLÉE AU LÀ-HAUT SUR LA COLLINE,
C’EST S’IMMERGER DANS UNE BISTRONOMIE DE TERRITOIRE
FORTE, SAVOUREUSE ET ENGAGÉE”



écotable®

En mars 2024, notre restaurant a obtenu le label Écotable.
*Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui valorise
les restaurants s'engageant dans une démarche écologique.*

www.ecotable.fr






MENU DU JOUR



LES MIDIS - EN SEMAINE - HORS JOURS FÉRIÉS

PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR = 24,5€

À PARTAGER

 HOUMOUS DE POIS CHICHE Carottes et cumin	12€
JAMBON IBÉRIQUE Cebo de Campo, affiné 20 mois	21€
TEMPURA DE GAMBAS Mayonnaise au citron vert	18€
PLANCHE DE ROSETTE DE LYON Bobosse	11€
PISSALADIÈRE NIÇOISE Oignons confits et anchois de Cantabrie	18€

ENTRÉES

PÂTÉ EN CROÛTE DU MONT CINDRE Compotée d'oignons jaunes au vin rouge	17€
 ASPERGES VIOLETTES DU GARD Condiments, sauce maltaise	25€
 LE CHOU-FLEUR SOUS TOUTES SES FORMES Œuf bio parfait, jus tranché à la mélisse	19€
FILET DE MAQUEREAU GRILLÉ À LA FLAMME Aromates aux Olives Taggiasche	21€

 Végétarien

Tarifs TTC service compris - liste des allergènes sur demande


écotable®

En mars 2024, notre restaurant a obtenu le label Écotable.
Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui valorise les restaurants s'engageant dans une démarche écologique.

www.ecotable.fr



PLATS

BURGER DU MONT CINDRE 25€
Steak hâché 180g, compotée d'oignons, salade romaine, pickles de cornichons, tomates confites, jeune comté, sauce cocktail et frites maison

PAVÉ DE VEAU FRANÇAIS RÔTI AUX MORILLES 32€
Légumes de saison

FILET DE DAURADE CORSE 30€
Écrasé de pommes de terre, artichauts grillés, fenouils croquants

PIÈCE DE BOEUF D'EXCEPTION 49€
Sauce béarnaise, frites salade

 DÉCLINAISON DE CHOUX FLEURS AUX POINTES D'ASPERGES ET CAROTTES FANES 28€
Huile vierge aux aromates

POULPE GRILLÉ 38€
Chorizo ibérique et pois chiche

FROMAGES

DEMI SAINT-MARCELLIN 4€
Affiné par la Mère Richard

FAISSELLE AU LAIT BIO 5€
Fromagerie le Gone à Neuville sur Saône
Servie nature, avec crème épaisse ou coulis

 Végétarien

Tarifs TTC service compris - liste des allergènes sur demande


écotable®

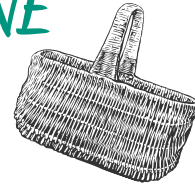


DESSERTS

MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA ORIADO BIO Crème glacée caramel beurre salé	12€
PAIN PERDU TRADITION Crème glacée vanille	12€
DÉCLINAISON DE CHOUX GLACÉS Vanille, chocolat, pistache, sauce chocolat oriado	13€
CITRON DE MENTON Meringue craquante, sablé breton	11€

LE PANIER DU P'TIT GONE

1 Plat + 1 Dessert = 15€



PLATS

 PENNE
Sauce tomate & emmental

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI
Légumes de saison ou frites

— et —

DESSERTS

MI-CUIT CHOCO
Chocolat Valrhona

OU

DUO DE GLACES
Glaces artisanales Nardone

 Végétarien

Tarifs TTC service compris - liste des allergènes sur demande


écotable®



MANIFESTO

Chaque jour, notre Chef et ses équipes vous concoctent des assiettes composées de produits frais et de saison, majoritairement locaux.

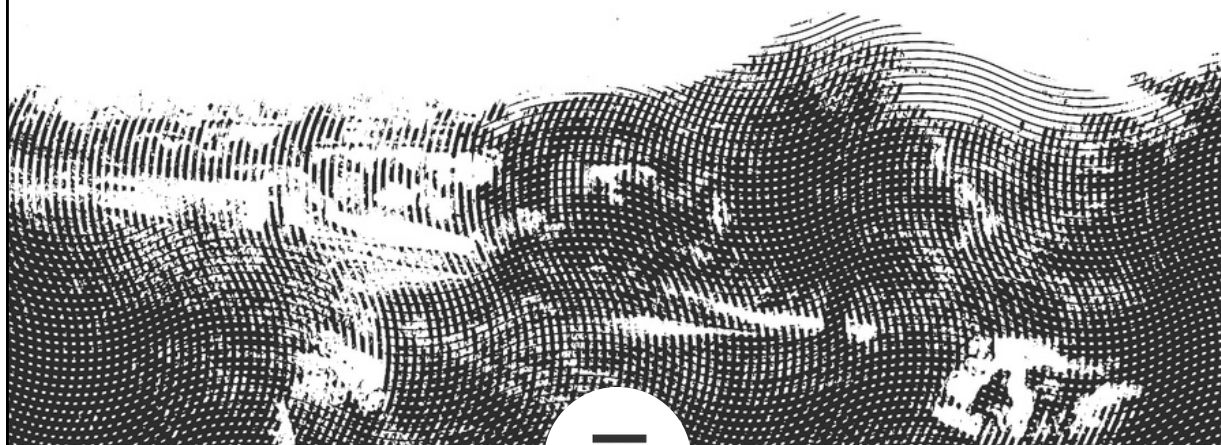
Nous sommes fiers de travailler aux côtés de fournisseurs sélectionnés avec soin, garantissant toujours la fraîcheur des aliments, ainsi que la réduction de notre impact carbone.

Cette démarche a d'ailleurs été valorisée par l'obtention du Label Écotope.

Pour garantir une fraîcheur irréprochable et un approvisionnement raisonné de nos produits, nous sommes susceptibles d'être en rupture de certains de nos produits et d'ajuster la carte en fonction des arrivages.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

L'équipe de Là-Haut sur La Colline




écotope®

En mars 2024, notre restaurant a obtenu le label Écotope.
Écotope est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui valorise les restaurants s'engageant dans une démarche écologique.

www.ecotope.fr