

*La Haut
sur la
Colline*



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

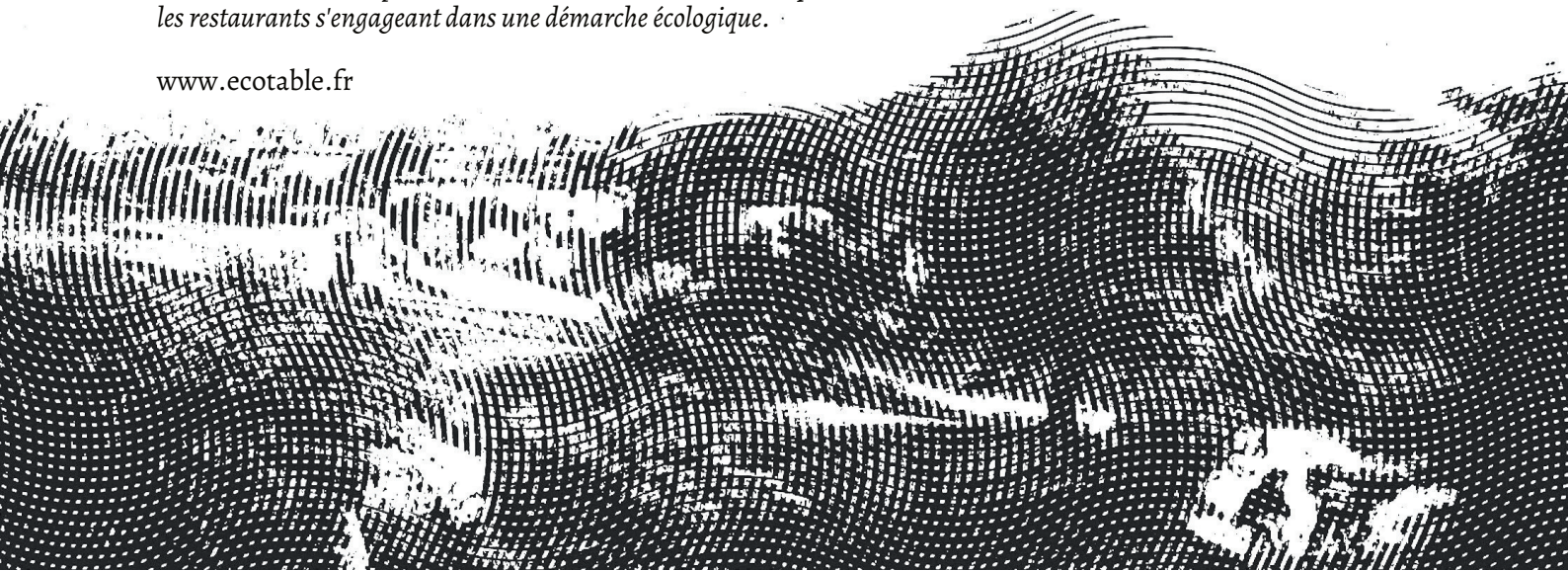
“VENIR PARTAGER UNE TABLÉE AU LÀ-HAUT SUR LA COLLINE,
C’EST S’IMMERGER DANS UNE BISTRONOMIE DE TERRITOIRE
FORTE, SAVOUREUSE ET ENGAGÉE”



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 hollandaise	22€
 VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE Fromage de chèvre frais Charolais	14€
SALADE DE QUINOA AUX LÉGUMES CROQUANTS Accompagnée de gambas	20€
PAIN CRISTAL TOASTÉ ET SAUMON GRAVLAX Crème d'aneth au raifort, pickles	25€

 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	26€
Steak hâché 180g, compotée d'oignons, salade romaine, pickles de cornichons, tomates confites, jeune comté, sauce cocktail et frites maison	
FILET DE CANETTE DES DOMBES	36€
Printanière de légumes	
FILET DE DAURADE CORSE	32€
Écrasé de pommes de terre, artichauts grillés, fenouils croquants	
POULPE GRILLÉ	38€
Chorizo ibérique et pois chiche	
PIÈCE DE BOEUF D'EXCEPTION	49€
Sauce béarnaise, frites salade	
 RISOTTO CARNAROLI PRIMAVERA	27€
Aux légumes de printemps	
SALADE DE QUINOA AUX LÉGUMES CROQUANTS	29€
Accompagnée de gambas	

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€
CRUMBLE FRAISE RHUBARBE Crème glacée yaourt	12€
TARTELETTE Fraises françaises	13€
BABA AU RHUM Crème fouettée maison & Rhum Havana Especial	12€

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 Écotable.

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




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