

*Là 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”

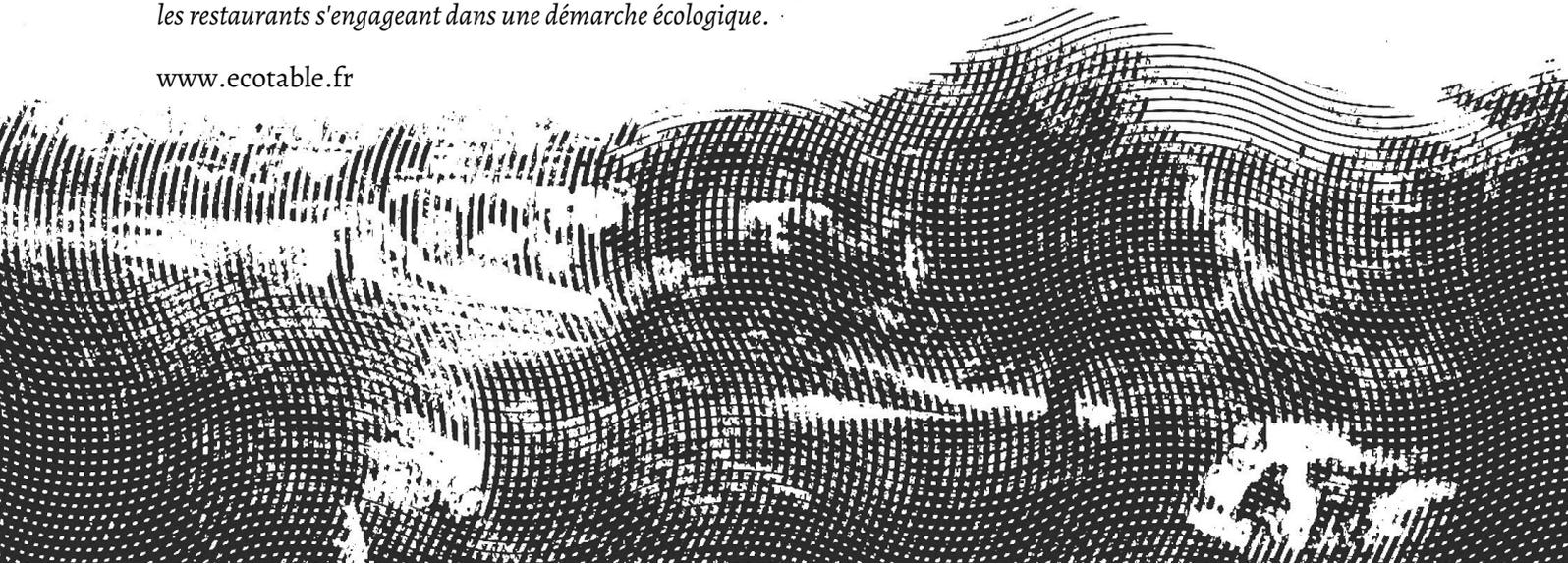


écotable®

**En juillet 2024, notre restaurant a obtenu le label 2 écotable.**

*Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui valorise  
les restaurants s'engageant dans une démarche écologique.*

[www.ecotable.fr](http://www.ecotable.fr)





## MENU DU JOUR

LES MIDIS - EN SEMAINE - HORS JOURS FÉRIÉS

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

### À PARTAGER

JAMBON IBÉRIQUE CEBO DE CAMPO Affiné 24 mois, tranché finement, beurre Poitou Charente AOP, cornichons	21€
PLANCHE DE ROSETTE LYONNAISE DE CHEZ BOBOSSE Tranchée finement, beurre Poitou Charente AOP, cornichons	14€
PISSALADIÈRE PROVENÇALE Anchois de Cantabrie, olives taggiasche	18€
ESCARGOT DE QUINCIEUX EN PERSILLADE (6 OU 12)	12€ ou 21€

### ENTRÉES

PÂTÉ EN CROÛTE DU MONT CINDRE AU FOIE GRAS Chutney de fruits	17€
SALADE D'ENDIVES AUTOMNALE Saumon Bømlø en gravlax, crème acidulée et pickles de légumes	19€
 VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS Châtaignes et éclats de noisettes	15€
ŒUFS BIO EN MEURETTE Champignons, lard paysan, croûtons et sauce vigneronne	16€
SALADE CÉSAR DU MONT CINDRE Volaille fermière label rouge d'Auvergne, anchois de Cantabrie	20€

 Végétarien

Tarifs TTC service compris - liste des allergènes sur demande



En juillet 2024, notre restaurant a obtenu le label 2 écotable.  
Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui valorise les restaurants s'engageant dans une démarche écologique.

[www.ecotable.fr](http://www.ecotable.fr)



## PLATS

BURGER DU MONT CINDRE	26€
Steak hâché 180g, compotée d'oignons, salade romaine, pickles de cornichons, tomates confites, morbier, sauce cocktail et frites maison	
NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC	36€
Déclinaison de butternut, jus brun aux noisettes	
PIÈCE DE BŒUF D'EXCEPTION	49€
Frites maison, salade frisée et roquette, sauce béarnaise	
LE FAMEUX POT AU FEU DU MONT CINDRE	32€
Avec son os à moelle	
FOIE DE VEAU FRANÇAIS À LA LYONNAISE	29€
Pomme purée maison	
FILET DE DAURADE CORSE LABEL ROUGE	29€
Cocos de Paimpol et moules de la Baie du Mont-Saint-Michel	
RISOTTO CARNAROLI AUX CHAMPIGNONS DES BOIS	26€
Mousseline de carottes et tuile de parmesan	



## FROMAGES

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	
CERVELLE DE CANUT	6€
Toast grillé	



Végétarien

Tarifs TTC service compris - liste des allergènes sur demande



écotable®



## DESSERTS

MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA ORIADO BIO 12€  
Crème glacée caramel beurre salé

PAIN PERDU FAÇON GRAND-MÈRE 12€  
Crème glacée à la vanille

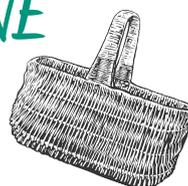
MONT BLANC EN PAVLOVA 12€  
Crème de marron d'Ardèche, meringue, chocolat chaud crème glacée vanille et chantilly

SALADE D'AGRUMES FRANÇAISE 10€  
Crème glacée à l'orange sanguine, madeleine au miel

*Nos glaces proviennent de chez Nardone, Maître Artisan glacier.*

## 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 de saison.

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**



En juillet 2024, notre restaurant a obtenu le label 2 écotable.  
Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui valorise les restaurants s'engageant dans une démarche écologique.

[www.ecotable.fr](http://www.ecotable.fr)